



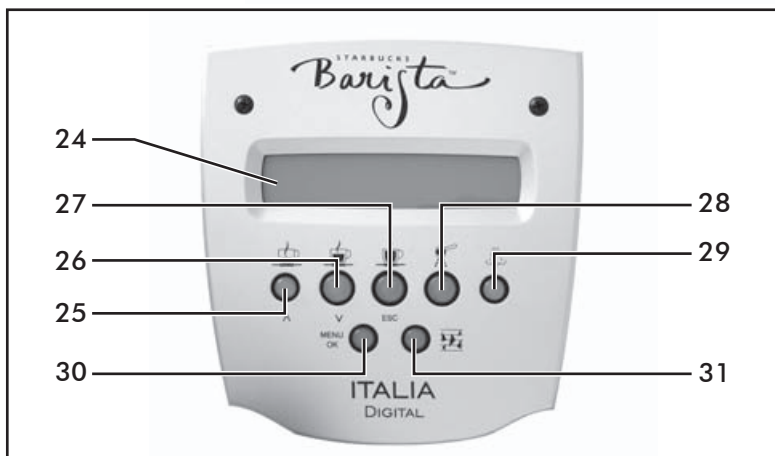
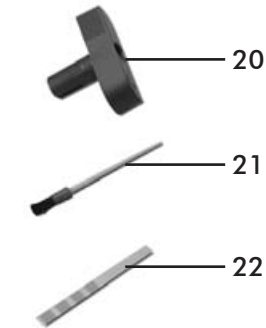
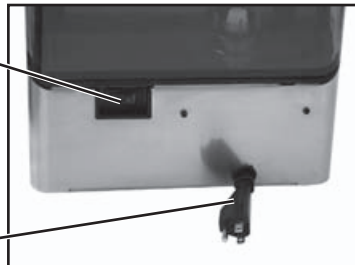
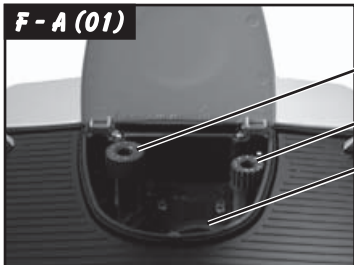
Type SUP021 YDR

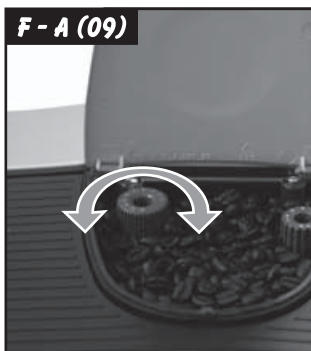
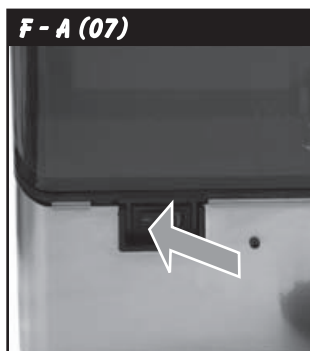
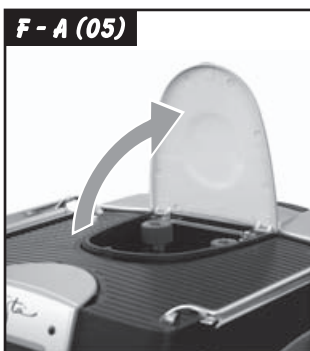
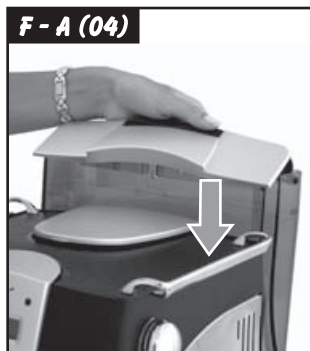
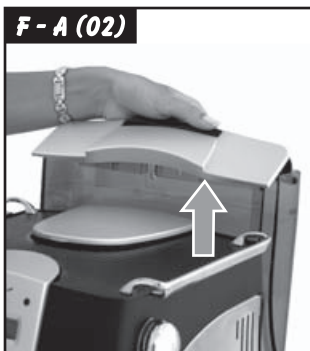
**OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO**

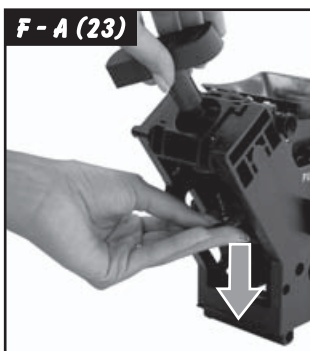
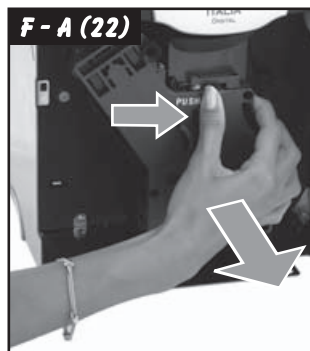
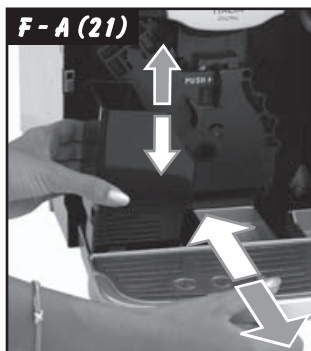
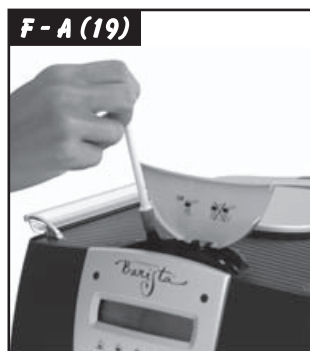
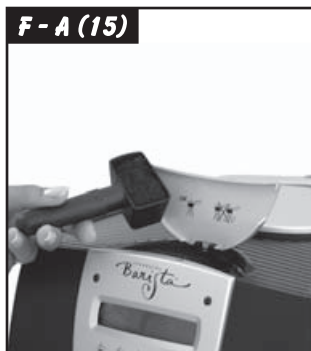
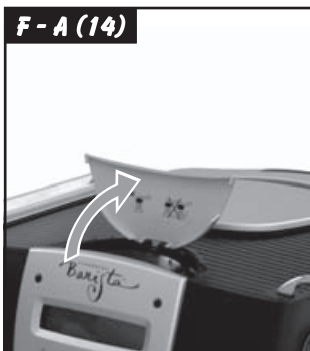
**FOR YOUR SAFETY CAREFULLY READ THE OPERATING INSTRUCTIONS.
POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI.
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA**

FOR HOUSEHOLD USE ONLY









IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Always turn appliance **"OFF"**, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to **"OFF"**, then remove plug from wall outlet.
- 12 Do not use appliance for other than intended household use.
- 13 Use extreme caution when using hot steam.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse base in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized service personnel only.

- 1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- 2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
- 3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- 4 Never clean with scouring powders or hard implements. Simply use a soft cloth dampened with water.
- 5 To avoid your coffee maker scaling up, use purified or bottled water.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD


- A A short power-supply cord is provided to reduce risks of getting tangled up or tripping over a longer cord.
- B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C If a long extension cord is used:
 - 1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
 - 3 the cable does not hang from the table to avoid the risk of getting caught up in it.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1 GENERALITIES



This espresso machine is designed to make espresso using both whole bean coffee and ground coffee; it can also supply steam and hot water.


This appliance has been designed for household use and is not suitable for continuous or commercial use.

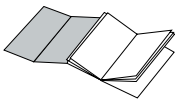
 **The Starbucks Limited Warranty will be invalidated by the following:**

- **Incorrect use and not in keeping with the intended use.**
- **Repairs not carried out by authorized service centers.**
- **Tampering with the supply cord.**
- **Tampering with any machine part.**
- **Use of non-original spare parts and accessory attachments.**
- **Lime scale and / or freezing damage.**

1.1 Reading this instruction book

 **The following symbols have been used to facilitate reading:**
 **The caution triangle denotes all instructions important for the safety of the user. Follow these instructions scrupulously to avoid serious injury!**

 **This symbol denotes information that should be taken into account to get the most out of the appliance.**



The figures referred to in the text can be found on the cover flap.
 Keep these pages open when reading the instructions.

1.2 Using this instruction book

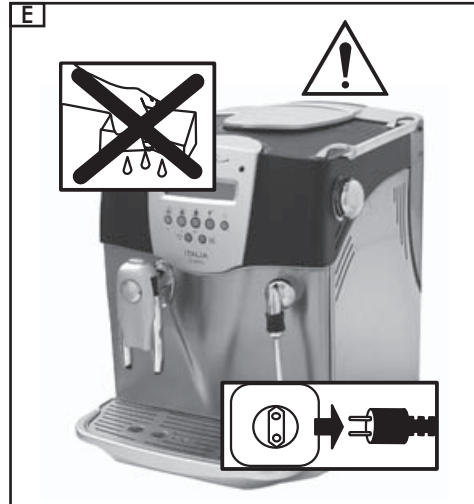
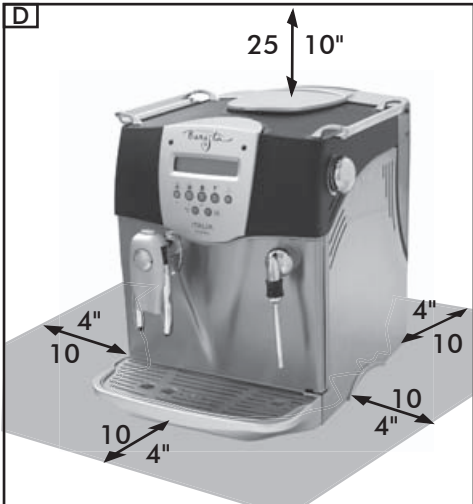
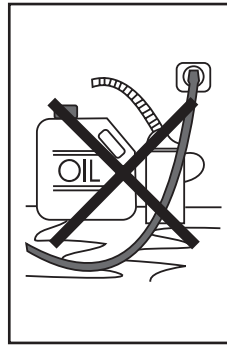
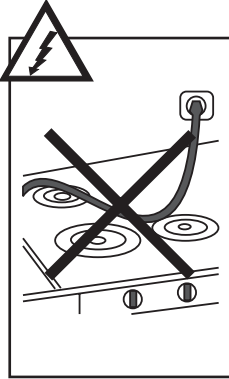
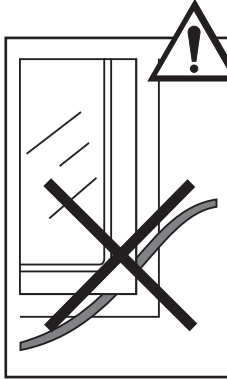
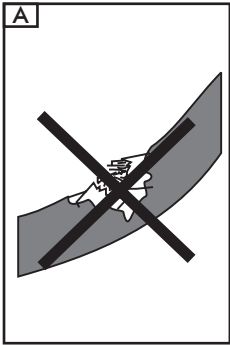
Keep these instructions in a safe place and share them with any other person who uses this espresso machine.

For additional information contact Starbucks Warranty Services directly at 1.800.334.5553.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

• Nominal Voltage	120 V – 60 Hz
• Rated Output	1250 W
• Material of Body	Stainless steel / Thermoplastic (ABS)
• Dimensions (l x h x d) (mm / inches)	265 x 360 x 400 / 10.5 x 14.2 x 15.75
• Weight (Kg / pounds)	11 / 24.25
• Cord Length (mm / Inches)	1200 / 4
• Water Tank	Removable
• Water Tank (L/ oz)	1.8 L / 60 oz
• Coffee Container Capacity (g / pounds)	180g of coffee beans / 1/3 lb of coffee beans
• Pump Pressure (bar)	15
• Safety Devices	Boiler pressure safety valve Safety thermostat

If you have any questions about the technical specifications, please contact Starbucks Warranty Services directly at 1.800.334.5553.



3 SAFETY STANDARDS



To avoid electric shock, never allow contact between electrical parts and water or any other liquid.

Steam and hot water can cause serious burn injuries. Never direct the steam or the hot water jet toward any part of your body.

To further prevent burns, do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Only touch the nonmetal (rubber) grip when positioning the steam wand. Never touch the steam/hot water nozzle once it has heated; it is extremely HOT.

Intended Use

- This espresso machine is intended for household use only.
- Disassemble your Starbucks Barista Digital Italia only as directed in this manual. Do not remove screws and do not attempt internal repairs.
- The espresso machine must be used only by adults who are in full control of their mental and physical capacities.

Power Supply

- Connect the espresso machine to a suitable outlet only.
- The voltage must match the one specified on the nameplate of the appliance (120V), located on the bottom of the machine.

Power Supply Cord (Fig. A)

- Never use the espresso machine if it has a damaged cord or plug.
- If the machine has a damaged cord or plug, contact Starbucks Warranty Services for return of the machine to an authorized repair center.
- Do not let the cord touch sharp edges, very hot objects and oily surfaces.
- Do not carry or pull the espresso machine by the cord.

Questions? Call us at 1.800.334.5553

- Do not pull the cable to remove the plug, and do not touch the plug with wet hands or feet.
- Avoid letting the cord dangle from tables or raised surfaces.

Preventing Injury (Fig. B)

- Ensure that the machine is out of the reach of children.
- Children are not aware of the risks involved in electrical appliances.
- Do not leave packing material near children.

Scalding Hazard (Fig. C)

- Hot water and steam can cause serious burns. Do not direct the flow of steam and/or hot water from the steam wand toward yourself or others.
- Always use the correct handles or knobs.
- Do not insert objects through the openings in the appliance.

Space necessary for installation, usage, and maintenance. (Fig. D)

- Place the machine on a flat, even surface.
- The machine must be positioned in a safe place where it cannot be knocked over or cause injury.
- Choose a position that is well-lit, clean and where a wall socket is easily accessible.
- To prevent melting or damage to the casing, do not rest the machine on or near hot surfaces or near open flames.
- Place the espresso machine at least 4 inches/ 10 cm away from walls and cooking tops.
- Do not keep the machine at a temperature below 32° Fahrenheit (F)/0° Celcius (C); frost may damage the machine.
- The wall outlet must be reachable at all times.
- Do not use the espresso machine outdoors.

Cleaning (Fig. E)

- Before cleaning the espresso machine, switch the ON/OFF switch (8) to OFF; then remove the plug from the wall outlet.
- Wait for the machine to cool down.

- Never immerse the appliance in water! Avoid splashes.
- Never tamper with the machine's inside parts.
- For detailed cleaning instructions, see page 20 or the enclosed instructional DVD.

Storing the Starbucks Barista Digital Italia

- When the appliance is not used at least once per two-hour period, switch the appliance to OFF and remove the plug from the wall outlet.
- Store it in a dry place, away from children.
- Protect it from dust and dirt.
- Drain the boiler of the machine. To do so, start dispensing steam, remove the water tank from the machine, and wait for the **NEED TO PRIME** message to be displayed. Unplug the unit and allow it to cool down completely.
- Do not store the machine at a temperature below 32° F / 0° C.

Maintenance

- If the espresso machine falls and you see or suspect damages or malfunctions, immediately remove the plug from the wall. Never use faulty machines.
- Repairs must be made by an authorized service center only. Call Starbucks Warranty Services directly at 1.800.334.5553. for more information.

Fire

- In the event of a fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

DESCRIPTION OF PARTS

See Fig. 01

- 1 Coffee bean container
- 2 Coffee bean container cover
- 3 Full tray indicator (located on drip tray)
- 4 Grind control knob
- 5 Dose control knob
- 6 Ground coffee doser cover
- 7 Cup-warmer plate
- 8 ON/OFF switch, located on back of machine (ON = position "I" – OFF = position "O")
- 9 Water tank cover
- 10 Water tank
- 11 Coffee grounds drawer
- 12 Power cord
- 13 Drip tray
- 14 Height adjustable coffee dispenser
- 15 Swiveling Steam wand
- 16 Access door
- 17 Steam knob
- 18 Brew unit
- 19 Control panel
- 20 Brew unit key
- 21 Cleaning brush
- 22 Water hardness test strip
- 23 Rotating base

CONTROL PANEL

- 24 Illuminated digital display
- 25 Single shot/double shot button
When programming this is the CURSOR ^ UP button
- 26 One long shot/Two long shot button
When programming this is the CURSOR v DOWN button
- 27 1 Coffee/2 Coffees button
When programming this is the ESCAPE (ESC) button
- 28 Ground coffee button
- 29 Steam button
- 30 Digital display programmable MENU button and selected function confirmation OK button
- 31 Descale button

4 INSTALLING THE ESPRESSO MACHINE

For your safety and the safety of third parties, follow the "Safety Standards" (see Chapter 3).

4.1 Packaging


The original packaging was designed and made to protect the appliance during shipment. We recommend you keep it for future needs.

4.2 Getting Started

- Remove the espresso machine from the packaging and position it in a suitable location that meets the requirements specified and described in the safety standards (Chapter 3).
- Make sure that the drip tray (Fig. 01, pos. 13), the coffee grounds drawer (11) and the brew unit (18) are fitted correctly and the front cover (16) is closed.
- Keep the cleaning brush (21) and the brew unit key (20) near the appliance.


4.3 Preparing the Starbucks Barista Digital Italia for use

- Open the water tank cover and remove the tank (Fig. 02) using the built-in handle. Rinse and fill the tank with fresh, cold water (Fig. 03); we recommend that you do not exceed the MAX level mark. Replace the water tank in its housing (Fig. 04) and reposition the cover on its original position.

 **Always fill the tank (10) with fresh, cold water. Hot water and other liquids can damage the tank and/or the appliance. Do not operate the appliance without water. Make sure that there is enough water inside the tank.**

- Lift the coffee bean container cover (Fig.05).


- Pour whole bean coffee into the container (Fig. 06).

 **Use whole bean coffee only. Ground and instant coffee, as well as other items, cause damage to the appliance. Note: this machine is designed for use with Starbucks® Coffee.**

- Close the container cover.
- Insert the plug into a suitable wall outlet after making sure that the ON/OFF switch (8) is in the OFF position.
- When not in use, keep the ON/OFF switch of the appliance in the OFF position. To switch ON the espresso machine, simply press the switch (Fig. 07) located on the back of the machine.

4.4 Priming the Pump

- To prime the pump, direct the steam wand (Fig. 01, item 15) toward the drip tray or place a cup under the steam wand.
- Turn the knob counterclockwise (Fig. 08). Wait for water to flow regularly from the steam wand. Shut off the flow by turning the steam knob clockwise.

 **Note: You must prime the pump of the espresso machine if the machine is switched ON for the first time, the machine has not been used for a long time, the water tank has been emptied completely or if indicated on the digital display.**

- When the display shows SELECT SHOT SIZE/READY FOR USE the Starbucks Barista Digital Italia is ready for use.

4.5 Programming the Starbucks Barista Digital Italia

Now that you have prepared the Starbucks Barista Digital Italia and primed the pump, it's time to program the machine to set all the automatic functions that it offers.

THE PROGRAMMABLE AUTOMATIC FUNCTIONS

- A) Program the RINSING function: This function serves to clean/rinse and heat the inner circuit that goes from the brewing group to the coffee dispenser. An ounce of fresh water will pass through the circuit to clean any impurities. It will prepare the machine to deliver a clean shot. If you wish not to activate this function you will need to program it to OFF. (See display # 10 below.)
- B) Program the LANGUAGE of the display: This function allows you to program the display language. You have a choice of 8 languages: English, Italiano (Italian), Français (French), Deutsch (German), Nederlands (Dutch), Portugues (Portuguese), Espagnol (Spanish) and Polish.
- C) Program the WATER HARDNESS: You can determine the water hardness by dipping the test strip in the water from your faucet. Simply fill up the water tank, dip this strip and count how many squares have changed color from 1 to 4. Now you can input this number into the water hardness program. The water hardness program will determine when the machine will need to be descaled. The harder the water, the sooner the descaling will happen. If your water is set to hardness #1 your machine will have to be descaled much later than if you set it to hardness #4. If you don't wish to perform the water hardness test then simply use the default water hardness #3. The default settings will indicate when you have to perform the descaling function.
- D) Program the CUP WARMER: The cup warmer allows you to keep your cups warm, so that the beverage you are preparing will be poured into pre-heated cups and your coffee will stay warmer longer. You can fit approximately 6 espresso demi cups or 4 cappuccino cups on the cup warmer. If you wish you can turn off the cup warmer function.
- E) Program the coffee TEMPERATURE: This machine allows you to program the brewing temperature. There are 5 choices: minimum, low, medium, high and maximum. The temperature will vary depending on many factors such as weather, type of coffee, water and type of beverage you are making. If you like your beverages very hot for Lattes and Cappuccinos, you should select maximum or high temperature. If you prefer a beverage that is not as hot, such as a coffee or even a long shot of espresso, you should select medium. If you prefer a beverage not too hot because you like your Americano just right, you should select low or minimum.
- F) Program the PRE-BREWING function: This function is designed for the espresso coffee lover. It's an option that you may decide to use, depending on your taste. Basically the pre-brewing function, ON, will slightly dampen the ground coffee dose a few seconds before the shot is pulled. This helps compact the coffee and extract better espresso; it also improves the crema on the shot. If you want more coffee extraction or a stronger brew, you must program LONG. If you don't want the PRE-BREWING function at all, program it to the OFF position.
- G) Program the PRE-GRINDING function: This feature is designed to speed up the service when you have to make several consecutive shots. If this function is ON, the grinder will grind 2 shots when you press the shot button once. This means that it

will always keep a grounded coffee shot in the chamber, ready for the next pull. By grinding the next shot in advance, you can make a lot of beverages in sequence. On the other hand if you don't intend to make several consecutive beverages, it's better to turn this feature in the OFF position. If the pre-ground dose stays in the chamber for a long time, it will be stale the next time you brew.

H) Program the TIMER: This machine has a timer that can be programmed to place the machine in the stand-by energy-saving mode for a maximum of 3 hours. The timer setting range starts at 15 minutes and goes up by 15 minute intervals until you reach a maximum of 3 hours. The 3-hour timer will function only if the clock is in the OFF position.

I) Program the CLOCK functions: The CLOCK display is part of the main menu. It has a series of subfunctions. The subfunctions of the CLOCK MENU are:

- CLOCK (not to be confused with the CLOCK display on the main menu): This function is used to program the ON or OFF time that you want the machine to start and stop. When you activate this function the TIMER function will be set OFF.
- ON/OFF TIME: This is a submenu display of the CLOCK that allows you to program the ON and OFF time as described above.
- CLOCK TIME: Here you simply input your local time on the clock; for example 06:00A (6 a.m.) or 06:00P (6 p.m.) The time of the day will only be displayed when the main power switch is ON.
- SHOW CLOCK TIME: This is simply a display that will show you what time it is.

We will now take you through the various functions that you will experience on the digital display.

When you turn the machine to the ON position (using the main power switch on the back of the machine) the display will read as follows:

SELF TEST

1)

SELF TEST is the first display that you will read when the machine is turned on. It will stay on for approximately 3 seconds and then the next display below will be shown.

RINSING
WARMING UP...

2)

The RINSING/WARMING UP display tells you that the machine will perform a rinsing cycle. This means it will rinse all the circuits by passing hot water through. The machine is also warming up to reach the required temperature for brewing, hot water and steaming.

RINSING

3)

About an ounce of water from the rinsing cycle will flow out of the coffee dispenser and be collected in the drip tray.

SELECT SHOT SIZE
READY FOR USE

4)

This display tells you that you can now select your shot size. Before you do this, you will want to program all the options for the first time. Start by pressing the MENU/OK button and you will get the display message below:

ENERGY SAVING *
RINSING

5)

If you wish to put the machine in energy-saving mode, press the MENU/OK button once more. This will lower the temperature of the machine boiler and of the cup warmer.

The display will next read:

6) ENERGY SAVING

The machine is now on ENERGY SAVING mode. If you wish to continue programming press the MENU/OK button. The machine display will change to SELF TEST:

7) SELF TEST

SELF TEST will be displayed for about 3 seconds and then the display will read WARMING UP...:

8) WARMING UP...

Now press the MENU/OK button again and your display once again will read ENERGY SAVING/ RINSING:

9) ENERGY SAVING RINSING *

Now press once the CURSOR v DOWN button on the control panel (this is also the One long shot/ Two long shot button) and the display will show:

10) RINSING LANGUAGE *

Press the MENU/OK button again to choose whether you want to have the rinsing function on or off. The display will now read:

11) RINSING ON

To select RINSING ON just confirm MENU/OK.
To select RINSING OFF press the CURSOR ^ UP button. (This is also the Single shot/ Double shot button) The display will now read OFF and you must press MENU/OK to confirm this choice. Now proceed to program the next function LANGUAGE/ WATER HARDNESS.

12) LANGUAGE WATER HARDNESS *

To go into the LANGUAGE selection, just press the MENU/OK button. The display the LANGUAGE you prefer, move the CURSOR v DOWN button and pick from the languages displayed.

The default setting is ENGLISH.

The other languages in order are: ITALIANO (Italian), FRANÇAIS (French), DEUTSCH (German), NEDERLANDS (Dutch), PORTUGUES (Portuguese), ESPAGNOL (Spanish) and POLISH. As soon as the language has been chosen, press the MENU/OK button to confirm your choice and then move the CURSOR v DOWN button. You will see WATER HARDNESS/CUP WARMER displayed.

13) WATER HARDNESS CUP WARMER *

Now select the WATER HARDNESS. First test the water from your faucet to determine your water hardness.

Dip the hardness strip provided with the machine into the water tank for 1 second. You will have a choice of 4 different water hardnesses. If you don't wish to perform the test, then set the hardness at number 3. To select the hardness on the display, move the CURSOR v DOWN button or the CURSOR ^ UP button until you find the right number. Once you have made your choice, press the MENU/OK button. The CUP WARMER is the next function when you press the cursor down.

14) CUP WARMER TEMPERATURE *

The CUP WARMER can be set ON or OFF. Press the MENU/OK button to go into the CUP WARMER function, confirm the CUP WARMER ON function or move the cursor down to select CUP WARMER OFF and then confirm by using the MENU/OK button. Now if you move the CURSOR v DOWN button, you will be ready to program the brewing temperature.

15) TEMPERATURE PRE-BREWING *

Press the MENU/OK button to go into the different TEMPERATURE settings. You are now ready to program the temperature for brewing. There are 5 choices: maximum - high - medium - low - minimum.

Move the cursor up or down to make your choice of temperature. Once you have selected the temperature you must confirm it by pressing the MENU/OK button.

Now if you move the CURSOR v DOWN button, you will be ready to program the PRE-BREWING function.

16) PRE-BREWING PRE-GRINDING *

Program the PRE-BREWING function to ON, LONG or OFF. Press the MENU/OK button to go into the PRE-BREWING function.

Then move the cursor up or down to make the choice and confirm with the MENU/OK button. Go to the next function by moving the cursor down. The next function is PRE-GRINDING.

17) PRE-GRINDING TOTAL BREWED *

Press the MENU/OK button to go into the PRE-GRINDING feature.

Program the PRE-GRINDING function ON or OFF. Move the cursor up or down to make the choice and then confirm with the "MENU/OK" button. Go to the next function by moving the cursor down. The next function is TOTAL BREWED.

18) TOTAL BREWED TIMER *

There is no need to program this display. TOTAL BREWED is a counter that tells you how many shots have been brewed. Just press the MENU/OK button to see the total number. Now move the cursor down. The next function to program will be the TIMER.

19) TIMER CLOCK *

Now program the timer. Press the MENU/OK button and the display will read STANDBY AFTER. Simply move the cursor up or down to program the standby function of the timer from 15 minutes to 3 hours. Confirm the standby time with the MENU/OK button and then move the cursor again to the next function, CLOCK.

20) CLOCK DEFAULT SETTINGS *

You must select whether you would like this function ON or OFF. Move the cursor up or down and then press MENU/OK to confirm. The display will read: CLOCK/CLOCK TIME.

21) CLOCK CLOCK TIME

The CLOCK function is used for setting the start-up time ON. To access the menu press the MENU/OK key and select by moving the cursor up or down. To confirm your selection press the MENU/OK key again.

When you activate this function you automatically deactivate the TIMER function. (On the display #23 ON/OFF Time) we will explain how to select and set the time ON and OFF. Go now to the next function #22.

22) CLOCK TIME ON/OFF TIME

The CLOCK TIME function is used to set the actual time that will be displayed when the machine is switched to ON.

This is a very important function because it will make the previous function (21 CLOCK) work correctly and obey the timings that you have set for the machine to turn ON and OFF. To access the menu press the MENU/OK key and select the correct time with the cursor keys. Then press MENU/OK to confirm hours and proceed to program the minutes. To confirm the selected minutes press MENU/OK.

ON/OFF TIME
SHOW CLOCK TIME

23)

This function serves the purpose of programming the ON and OFF time of your machine. To access the menu, press the MENU/OK key. Program the ON time (hours) by using the CURSOR ^ UP and CURSOR v DOWN keys and then confirm your selection with the MENU/OK key. Now program the ON (minutes) by using the CURSOR ^ UP and CURSOR v DOWN keys. Once you have finished confirm your time with the MENU/OK key.

Now you must select a TIME when you want the machine to turn OFF. To access the menu press the MENU/OK key. Program the OFF time (hours) by using the UP and DOWN keys and then confirm your selection with the MENU/OK key. Now program the OFF (minutes) by using the UP and DOWN keys. Once you have finished, confirm your time with the MENU/OK key.

i Please note that if the ON and OFF times are the same, the software will ignore the selection.

i A word about the clock: 08:00 a.m. Is displayed as 08:00A and 08:00 p.m. is displayed as 08:00P.

i We recommend leaving the machine ON if it is going to be used every hour or so. If you are not going to use it for several hours, we recommend the machine be turned OFF.

SHOW CLOCK TIME
CLOCK

24)

This function and display serves to visualize the TIME at day. You can only see the TIME displayed when the machine is ON or in STAND-BY mode. If you turn the machine OFF (by turning off the power switch on the back), the clock will turn OFF. If you turn the machine ON, there is no need to reset the clock .


i NOTE: Press the ESC button twice to return to the beginning (back to the SELF TEST display). You can also return at any moment in the program by pressing the ESC button twice.

OTHER MESSAGES ON THE DIGITAL DISPLAY

You will also experience the following messages on the display:

SINGLE SHOT	Machine is brewing one shot.
DOUBLE SHOT	Machine is brewing a double or two shots.
ONE LONG SHOT	Machine is brewing a longer shot, using the same amount of coffee for one shot and more water.
2 LONG SHOTS	Machine is brewing two longer shots.
1 COFFEE	Machine is brewing one coffee.
2 COFFEES	Machine is brewing two coffees.
BREW UNIT MISSING	You must put the brewing group back in the machine or make sure that it's correctly inserted.
GRINDER EMPTY	You must refill the bean hopper with whole bean coffee.
BREW UNIT BLOCKED	The brew unit is blocked. Contact Warranty Services.
GRINDER BLOCKED	The grinder is blocked. Contact Warranty Services.
NO GROUNDS DRAWER	You must place the grounds drawer back on the base of the drip tray and insert it back in the machine.
FILL WATER TANK	Refill the water tank with fresh clean water.
EMPTY GROUNDS	Empty the grounds drawer. This function must be done with the machine ON. Caution: If the drawer is emptied with the appliance OFF, coffee will not be dispensed when the machine is switched ON.
OPEN DOOR	Close the door of the machine.
NEED TO PRIME	Prime the machine circuit as described in point 4.4 of the manual.
STEAMING	Machine is making steam.
HOT WATER	Machine is dispensing hot water.
PRE GROUND COFFEE	The pre-ground coffee function has been selected. The machine will brew the pre-ground coffee.
PRE-BREWING	The PRE-BREWING function is on.
DECALCIFY	It's time to decalcify.

5 THE COFFEE BURR GRINDER (FIG. 09)

 **Caution!** Only turn the grind control knob, found inside the coffee bean container (Fig. 09), when the coffee grinder is working. Do not insert ground and/or instant coffee in the coffee bean container. Do not insert anything other than whole bean coffee in the container. Do not use frozen coffee beans.

The coffee burr grinder contains dangerous moving parts; keep fingers and/or other objects away. Before carrying out any operations in the coffee bean container, switch OFF the machine and remove the plug from the wall outlet. Do not insert coffee beans when the coffee burr grinder is in motion.

The quality and the taste of the drinks you can make on the Starbucks Barista Digital Italia depend on 4 things; the quality of the coffee, the quality of the water, the grind size and the dose (amount of beans to be ground per cup).

The Starbucks Barista Digital Italia was designed to use Starbucks® coffee. We recommend using Starbucks® coffee to make the best.

The Starbucks Barista Digital Italia comes with a grind adjusting knob (Fig. 09). To use this feature, turn the adjustable knob when the coffee burr grinder is working, and only in increments of 2 numbers at a time; the numbers displayed on the knob indicate the coarseness of the grind.

The manufacturer has set the knob to achieve a single shot based on the standards Starbucks uses in its stores. If the ground coffee is too fine, turn the knob toward the higher values; if the ground coffee is too coarse, turn the knob toward the lower values.

You will note the change only after pulling three to four shots.

You should change the grind position if the espresso shot does not pour optimally:

If your shot pours too fast, then the grind is too coarse. You should adjust the grind to make it finer.

If your shot pours too slow, then the grind is too fine. You should adjust the grind to make it coarser.

6 ADJUSTING THE COFFEE DOSE (FIG.10)


You may select the quantity of coffee (dose) that you wish to grind per cup / shot between (6g) and (9g). The manufacturer has set the dose system to achieve a single shot of espresso based on the standards Starbucks uses in their stores.

To change the dose, simply turn the knob (Fig. 10) found inside the coffee container. Turn it counter-clockwise (toward the “+” to increase the dose and clockwise (toward the “-”) to decrease the dose.


You must adjust the dose before pressing the coffee dispenser button.

This system allows you to obtain a shot of espresso to your personal liking.

7 THE COFFEE DISPENSER

 **Note:** If the appliance does not dispense coffee, check the water level in the tank.

- Before making coffee, make sure that the display reads SELECT SHOT SIZE/ READY FOR USE and that the water tank and the coffee container are full.
- Place the empty coffee cups on the cup-warmer plate for pre-heating.

 **Note:** The cups to be pre-heated must be empty; pre-heating the coffee cups will allow you to keep your coffee warmer.

- Place 1 or 2 coffee cups under the coffee dispenser spouts; you can adjust the height of the dispenser by moving it up or down manually (Fig. 11).
- It is possible to use big cups by raising the dispensing unit nozzles and moving the dispensing unit body toward the machine. (Fig. 12 & 13). The coffee dispenser can also be removed completely.

7.1 Making espresso shots with whole bean coffee

- To dispense the brewed espresso, press the correct brewing button (25), (26) or (27). The display will read "1 SINGLE SHOT", "1 LONG SHOT" or "1 COFFEE".


To make 1 coffee, position a single coffee cup under the coffee dispenser spouts and press the button (25), (26) or (27) only once; to make 2 coffees, position two coffee cups under the spouts and press the button (25), (26) or (27) twice.


In this operating mode, the appliance automatically grinds and doses the right quantity of coffee. Making a double shot requires two grinding and dispensing cycles, which are automatically managed by the machine.


The coffee will stop flowing automatically when the pre-set level is achieved (see Para. 7.3).

- You can stop the flow by pressing the brew button during the brew cycle.

7.2 Making shots with ground coffee

 In this operating mode, you must add ground coffee to the ground coffee doser.

 **Note:** At each coffee dispensing, it is possible to put a maximum quantity of 1 scoop ground coffee into the ground coffee doser; higher quantities may cause machine malfunction. 1 scoop = 7g / ¼ oz of ground coffee.

 Only use coffee ground for espresso (6). Placing whole bean coffee, instant coffee and other materials inside the doser causes damage to the espresso machine.

 Keep fingers away from the ground coffee doser since there are moving parts.

Measure the right quantity of ground coffee to place in the doser for one shot.

To make two shots, you must go through the entire process twice.

- Press the ground coffee button (28) to select the function; the display will read PRE-GROUND COFFEE.
- Lift the cover of the ground coffee doser (Fig. 14).
- Draw a maximum quantity of 1 scoop (7g / ¼ oz of ground coffee).
- Fill the doser with 1 scoop (Max) of the ground coffee (Fig. 15).
- Close the cover of the ground coffee doser.
- To make the shot, press the desired brew button (25), (26) or (27); the display will read 1 SINGLE SHOT, 1 LONG SHOT or 1 COFFEE depending on the button selected.
- The dispensing cycle begins.
- The shot will start to come out of the spout (14).
- The shot will stop flowing automatically when the preset level is reached (see Para. 7.3). You can interrupt the flow of coffee by pressing the button (25), (26) or (27).
- Then the machine automatically returns to the normal operating mode (see Para. 7.1).

7.3 Adjusting the quantity of coffee per cup

Your espresso machine has been programmed to make either an espresso shot (25), a long shot (26) or a coffee Americano (27). You can adjust the machine to make any kind of shot you prefer; single, double, long, tall, short ~ the decision is yours.

To adjust the programmed values, place a cup under the coffee dispenser (14), press the button of the desired type of coffee (25), (26) or (27) and keep it pressed. Do not let go!

Once the machine has ground the beans, tamped the coffee, and begins to pull the shot, wait for the machine to fill the cup up to the desired level and then release the button. Once you release the button, the machine is now programmed to always pull that same amount every time.

When you program the function of the quantity of coffee per shot, the digital display will read "PROGRAM QUANTITY".

i **Note:** keep the button (25), (26) or (27) pressed during the entire coffee dispensing process.

In this way, the espresso is programmed to supply the quantity of coffee you selected (from 0-12 oz).

8 GETTING HOT WATER FROM THE STEAM WAND

! **Caution:** Scalding hazard! Splashing may occur at the start. The steam wand can reach high temperatures; avoid touching directly with your hands.

- To dispense hot water the display mode must say **SELECT SHOT SIZE/READY FOR USE**. Proceed as follows when the espresso machine is ready to dispense hot water:
- Place a cup and/or pitcher under the steam wand (Fig.16).
- Turn the knob counter clockwise as shown in Fig.16. The display will read **HOT WATER**.
- When you have obtained the desired quantity of hot water, turn the knob clockwise to shut off the flow.

9 MAKING STEAM

i **Steam can be used to froth the milk for your favorite espresso beverage.**

! **Caution:** Scalding hazard! Splashing may occur at the start. The steam wand can reach high temperatures; avoid touching directly with your hands.

- Before dispensing steam, wait for the **SELECT SHOT SIZE/READY FOR USE** display to appear. The appliance is now ready to dispense steam.

i **Note:** When you turn the steam knob some water will come out first, than steam will start flowing regularly.

- Press the steam button (29). The display will say **STEAMING**.
- Direct the steam wand (15) towards the drip tray and turn the steam knob (17) for a few seconds so that any residual water comes out of the steam wand. Continue until only steam is dispensed.
- Turn the knob (17) to **OFF**.

i **Fill a frothing pitcher with milk. For best results when steaming, the milk should be cold.**

- Immerse the steam wand into the milk to be frothed and turn the knob (17); turn the container slowly with up-down movements to make uniform frothing (Fig.17).
- After using the steam for the desired time, shut off the steam by closing the steam knob.
- Press the button (29) again to bring the machine back to its standard operation mode.
- Clean the steam wand with a damp cloth (Fig.18).

10 CARE & CLEANING

General Cleaning

- Maintenance and cleaning should only be carried out when the appliance is **OFF**, cold and disconnected from the power supply.
- Do not immerse the appliance in water and do not wash the parts in the dishwasher.
- Do not use abrasives or chemicals (solvents) for cleaning.
- Do not dry the machine and/or any of its parts using a microwave and/or conventional oven.
- We recommend you clean the water tank and change the water daily.
- Clean the ground coffee doser daily.
 - Use the supplied brush to clean the doser (Fig.19).
- To clean the appliance, use a soft cloth dampened with water.

Questions? Call us at 1.800.334.5553

- Clean the service area and the brew unit.
- We recommend you empty and clean the drip tray (13) and the coffee grounds drawer (11) daily; to carry out this operation you must open the front cover (Fig. 20) and remove the drip tray (Fig. 21); then you can empty and clean all the components.
- When the red indicator (3) rises, the drip tray shall be emptied.
- The coffee dispenser can be removed (Fig. 24):
 - lower the dispensing unit nozzles
 - take the dispensing unit as shown in Fig. 24, and remove it from its housing
 - wash the whole unit with warm water.

10.1 The brew unit

i The brew unit (18) must be cleaned each time you fill the coffee bean container, or at least once a week.

- Switch off the espresso pressing the ON/OFF switch (8) to the "OFF" position and remove the plug from the wall outlet.
- Open the access door (16). Remove the drip tray (13) and the coffee grounds drawer.
- Remove the brew unit by holding it by its handle and pressing the PUSH button (Fig. 22).
- Make sure that the two steel filters are free from any coffee residues.
The top filter can be removed by unscrewing the plastic pin counterclockwise using the specific supplied key (Fig.23).
- Wash the coffee dispenser only with warm water; do not use detergents. Then accurately wash and dry all its components. **NEVER PUT INTO A DISHWASHER.**
- Refit the filter and carefully screw the plastic pin back on using the specific key. Do not over-tighten.
- Clean the compartment inside the machine.
- Holding it by its handle, insert the brew unit into its housing until it snaps into place.
- Insert the coffee grounds drawer, the drip tray plate and the drip tray.
- Close the access door (16).

11 DESCALING

Scaling occurs naturally when the appliance is used. Approximately every 3 to 4 months you should descale it and also when you notice a reduction in the water flow.

Descaling is important in order to guarantee a good performance, a normal functioning and a good beverage.

To descale you can use a Starbucks product the Starbucks® Barista Cleaner and Descaler especially for this purpose. Please ask Warranty Services for information.



DO NOT use vinegar to descale.

The display will read: **DECALCIFYING/READY FOR USE**, this is just another way of saying descaling.

To proceed with descaling you must follow these instructions:


1. Mix the solution with water as specified on the package and fill the water tank.
The display will read:
DECALCIFYING/ READY FOR USE
2. Switch on the appliance ON /OFF power switch (8).
3. Press the button (31) ON and hold for 5 seconds to select the function.
The display will read:
DECALCIFYING/OPEN KNOB
4. Direct the steam wand (13) towards the drip tray.
5. Position a cup of adequate size under the steam wand and turn the steam knob (17) counterclockwise. The espresso machine starts the descaling cycle.
The display will show:
MACHINE IS DESCALING
6. At the end of the cycle, the flow of the descaling solution is shut off.
The display will read:
DECALCIFYING FINISHED/CLOSE KNOB
7. Turn the knob of the hot water wand (17) clockwise to OFF. The display will now read:
RINSE MACHINE/FILL WATER TANK

8. Rinse the water tank and fill with fresh drinking water. The display will now read :
RINSE MACHINE/PRESS KEY
9. Position a cup of adequate size under the steam wand and press button (31) The display will read :
RINSING/OPEN KNOB
10. Empty 2/3 of the contents of the water tank by turning the steam knob(17) counterclockwise;. The display will read:
MACHINE IS RINSING
11. When the rinsing has finished the display will read:
RINSING FINISHED/CLOSE KNOB
12. To shut off the flow, turn the knob (17) clockwise .
Prime and let the machine warm up.

11.1 Descaling interrupted:

i If the descaling cycle is interrupted by turning OFF the machine. It starts automatically again when you turn the machine ON.

The cycle can be interrupted by closing the knob (17)(clockwise) and then pressing on button (31). The display will say: DECALCIFYING INTERRUPTED/EMPTY WATERTANK

 **Attention: After the above operation, you must empty the water tank and wash it with fresh drinking water. The machine circuit must be rinsed with a complete rinsing cycle. The display will read:**
RINSE MACHINE/PRESS KEY

At this point you must proceed, following point (8) of the descaling instructions in Chapter 11.

12 LEGAL INFORMATION

- This instruction book contains the necessary information to use and maintain your appliance correctly.
- The information should be viewed as a guideline to use and maintain your coffeemaker safely. The information is not exhaustive. For additional information on topics not covered

in this book, please contact the authorized service centers or the manufacturer directly.

- All the manufacturer's obligations and liabilities are based on the relative sale contract that also specifies all warranty terms and conditions.
- The contractual warrantee terms and conditions are not limited or extended based on this instruction book.
- This instruction book contains information protected by copyright.
- This instruction book cannot be photocopied or translated into other languages without the explicit written consent of the manufacturer.

13 SCRAPPING

- Make any appliances not in use unusable.
- Detach the plug from the wall outlet and cut the electric cord.
- Deliver broken machine to a suitable collection center.

14 TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Troubleshooting
The appliance does not switch ON.	The appliance is not connected to the outlet.	Connect the appliance to the outlet.
The coffee is too cold.	The cups are cold.	Heat the cups using the cup warmer.
No hot water or steam.	The hole of the steam nozzle is clogged.	Clean the steam nozzle hole with a pin.
Coffee is dispensed slowly.	Coffee is too fine.	Change the coffee blend or adjust grinding as specified in Para. 5. Decrease the dose (Para. 6).
	Dirty brew unit.	Clean the brew unit (Par. 10).
The coffee has little "crema." (cream - froth layer).	The blend is not suitable, the coffee is not freshly ground, or is ground too coarsely.	Change the coffee blend or adjust grinding as described in Para. 5. Increase the dose (Para. 6) Program on the PRE-BREWING function ON.
The appliance takes too long to heat or a limited volume of water comes out of the nozzle.	The circuit of the appliance is clogged by scaling.	De-scale the appliance.
The brew unit is jammed.	The brew unit is not snapped into its housing.	Switch ON the appliance. Close the service cover. The brew unit automatically returns to its initial position.
	Coffee grounds drawer in place.	Remove the coffee grounds drawer before removing the brew unit.
No coffee is dispensed.	No water.	Fill the tank with water and fill the circuit.
	Dirty brew unit.	Clean the brew unit.
	Dose is too large.	Decrease the dose.
	Circuit not filled.	Prime machine.
	Programmed coffee level too low .	Reprogram coffee button to higher volume ((Para. 7.3).
Coffee is dispensed outside the dispenser.	The coffee dispenser is not fitted correctly.	Refit the coffee dispenser.
	The coffee dispenser is clogged.	Clean the coffee dispenser and its spouts.
Coffee comes out too quickly.	Too little ground coffee inside the ground coffee container.	Fill the container with 7g of ground coffee (not instant coffee).
	Coarse coffee blend.	Change the type of blend.
	Dose is too small.	Increase the dose.
Water comes out of the drip tray.	The drip tray is too full.	Check the position of the red indicator and empty the drip tray.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

- 1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
- 3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- 5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
- 6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
- 7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
- 8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
- 11 Mettre toujours l'appareil en position «**éteint**» avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à «**éteint**» avant de le débrancher.
- 12 Usage domestique seulement.
- 13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

GARDER CES ISTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un centre de service autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque des données techniques.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
- 4 Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour éviter la formation de tartre.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- B On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
- C Si on utilise une rallonge, vérifier:
 - 1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
 - 2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
 - 3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

1 GENERALITES

Cette machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso à base de café en grains et moulu ; elle est également équipée d'un dispositif de distribution de la vapeur et de l'eau chaude.


Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et n'est pas indiqué pour un usage commercial ou continu.

 La garantie de Starbucks Limited sera annulée dans les cas suivants :


- un usage erroné et non conforme aux fonctions prévues
- des réparations non effectuées par un centre de service agréé
- une altération du cordon d'alimentation
- une altération d'un composant quelconque de la machine
- l'emploi de pièces détachées et d'accessoires non d'origine
- Dépôts calcaires et /ou dommage dû au gel.

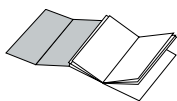
1.1 Lecture de ce mode d'emploi

 Les symboles suivants ont été utilisés pour faciliter la lecture :

 Le triangle d'attention indique toutes les instructions importantes relatives à la sécurité de l'utilisateur.

Suivre scrupuleusement ces indications pour prévenir des accidents graves.

 Ce symbole met en évidence les informations importantes utiles au bon fonctionnement de la machine.



Les illustrations figurant dans le texte se trouvent sur le volet de couverture.

Lire ce mode d'emploi en ayant sous les yeux les illustrations.

1.2 Comment lire ce mode d'emploi

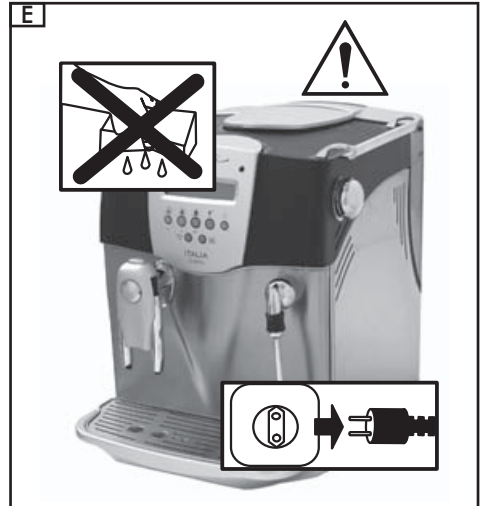
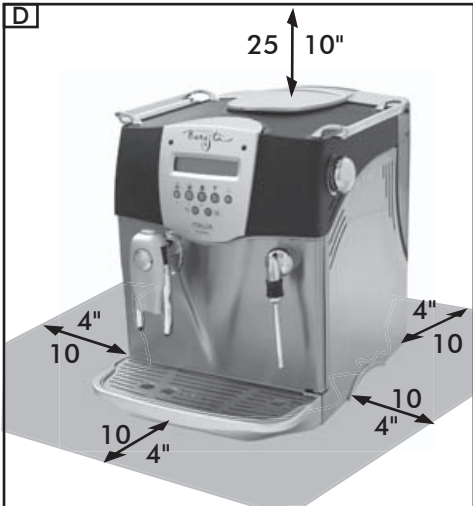
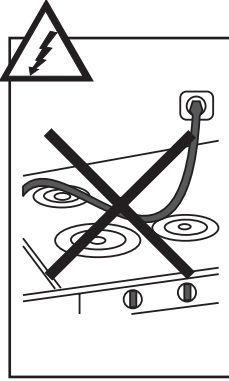
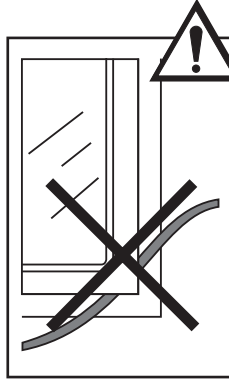
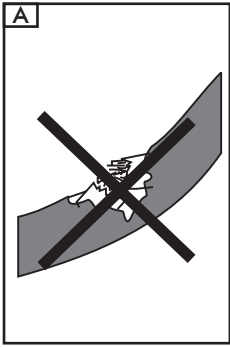
Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr et le joindre à la machine à café au cas où une autre personne devrait l'utiliser.

Pour plus d'informations, prière de contacter Starbucks Warranty Services directement au no 1.800.334.5553.

2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• Tension nominale	120 V – 60 Hz
• Puissance nominale	1250 W
• Matériau du corps	Acier inoxydable / thermoplastique (ABS)
• Dimensions (l x h x p) (mm / pouces)	265 x 360 x 400 / 10,5 x 14,2 x 15,75
• Poids (kg / livres)	11 / 24,25
• Longueur du cordon (mm / pouces)	1200 / 4
• Réservoir d'eau	Amovible
• Réservoir d'eau (l / oz)	1,8 l / 60 oz
• Capacité du récipient à café (g / livres)	180g de café en grain/1/3 lb. de café en grains
• Pression de la pompe (bars)	15
• Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière Thermostat de sécurité

Si vous avez des questions sur les caractéristiques techniques, prière de contacter directement Starbucks Warranty Services au no 1.800.334.5553.



3 NORMES DE SECURITE



Pour éviter les électrocutions ne jamais mettre les parties électriques en contact avec l'eau ou tout autre liquide.

La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. Ne dirigez jamais le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps.

Pour éviter toute brûlure, ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez des poignées ou des pommeaux. Ne touchez que les parties non métalliques (en caoutchouc) lorsque vous positionnez le conduit vapeur. Ne touchez jamais le bec de l'eau chaude/vapeur lorsqu'il est chaud. Il est très brûlant.

Utilisation

- Cette machine à café est prévue exclusivement pour un usage domestique.
- Démontez votre machine Starbucks Barista Digital Italia comme indiqué dans le manuel. Ne retirez aucune vis et ne tentez pas de faire des réparations internes.
- La machine à café doit être utilisée exclusivement par des adultes en bonnes conditions psychologiques et physiques.

Alimentation électrique

- Branchez la machine à café uniquement sur une prise de courant adéquate.
- La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil. (120V), appliquée au fond de la machine.

Cordon d'alimentation (Fig.A)

- N'utilisez jamais la machine à café si le cordon d'alimentation est défectueux.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont défectueux, contactez immédiatement Starbucks Warranty Services afin de faire réparer la machine par un centre de service agréé.
- Ne faites pas passer le cordon d'alimentation sur des arêtes vives, au-dessus d'objets très

chauds et protégez-le de l'huile

- Ne transportez pas ou ne tirez pas la machine à café en la tenant par son cordon d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; ne touchez pas la fiche avec des mains ou des pieds mouillés.
- Evitez de laisser le cordon d'alimentation tomber librement de tables ou étagères.

Protection contre les accidents (Fig.B)

- Assurez-vous que la machine à café est hors de portée des enfants.
Les enfants ne se rendent pas compte des dangers liés aux appareils électroménagers.
- Ne laissez pas le matériau d'emballage à portée des enfants.

Danger de brûlures (Fig.C)

- L'eau chaude et la vapeur peuvent causer des brûlures graves. Evitez de diriger le jet de vapeur et/ou d'eau brûlante vers vous ou vers d'autres.
- Utilisez toujours les poignées ou boutons prévus à cet effet.
- N'introduisez aucun objet dans les orifices de la machine.

Espace nécessaire pour l'installation, l'emploi et l'entretien (Fig.D)

- Placez la machine sur un plan d'appui bien plat.
- La machine doit se trouver dans un endroit sûr où personne ne risque de la renverser ou de provoquer des accidents.
- Choisissez un endroit suffisamment éclairé, propre et avec une prise de courant facile d'accès.
- Pour éviter que le boîtier ne fonde ou soit endommagé, ne placez pas la machine sur ou près de surfaces brûlantes ou de flammes.
- Prévoyez une distance d'au moins 4 pouces/ 10 cm entre le mur ou les plans de cuisson et la machine.
- N'entrez pas la machine à une température située au-dessus de 32° degrés Fahrenheit/ 0°Celsius; le gel pourrait l'endommager.
- La prise murale doit être accessible à tout moment.
- N'utilisez pas la machine à café en plein air.

Nettoyage (Fig.E)

- Avant de nettoyer la machine, désactivez l'interrupteur ON/OFF (8) ; retirez ensuite la fiche de la prise murale.
- Laissez refroidir la machine.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ! Évitez les éclaboussures.
- Il est interdit d'intervenir à l'intérieur de la machine.
- Pour des instructions détaillées sur le nettoyage, voir la page 39 ou le DVD d'instructions joint.

Entreposage de la machine Starbucks Barista Digital Italia

- Si la machine doit rester inutilisée pendant une longue période, mettez-la hors tension et débranchez le cordon.
- Rangez-la dans un lieu sec et non accessible aux enfants.
- Protégez-la de la poussière et des saletés.
- Vidangez la chaudière de la machine. Pour cela, ouvrez la vapeur, enlevez le réservoir d'eau et attendez que le message PURGER apparaisse. Débranchez la machine et faites-la complètement refroidir .
- N'entrez pas la machine à une température au-dessous de 32° F / 0° C.

Entretien

- En cas de pannes, déficiences réelles ou présumées après une chute, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Ne mettez jamais une machine défectueuse en fonction.
- Seuls les centres de service agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Appelez Starbucks Warranty Services au no 1.800.334.5553. pour de plus amples informations.

Normes en cas d'incendie

- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). Ne pas utiliser d'eau, ni d'extincteurs à poudres.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

Voir Fig.01

- 1 Récipient à café en grains
- 2 Couvercle du récipient à café en grains
- 3 Indicateur cuvette pleine (placé sur la cuvette d'égouttoir)
- 4 Bouton de réglage de la mouture
- 5 Bouton de réglage du dosage
- 6 Couvercle du doseur de café moulu
- 7 Plaque de chauffage des tasses
- 8 Interrupteur ON/OFF, situé au dos de la machine
(ON = position «I» - OFF = position «O»)
- 9 Couvercle du réservoir d'eau
- 10 Réservoir d'eau
- 11 Tiroir à marcs
- 12 Cordon d'alimentation
- 13 Cuvette d'égouttoir
- 14 Distributeur de café réglable en hauteur
- 15 Conduit de vapeur pivotant
- 16 Volet de service
- 17 Pommeau vapeur
- 18 Groupe distributeur
- 19 Tableau de contrôle
- 20 Clé du groupe distributeur
- 21 Brosse de nettoyage
- 22 Test de dureté de l'eau
- 23 Base rotative

TABLEAU DE COMMANDE

- 24 Affichage numérique lumineux
- 25 Bouton 1 petit café/2 petits cafés
Pour programmer cette fonction, utilisez la touche POINTEUR ^ HAUT
- 26 Bouton 1 café /2 cafés
Pour programmer cette fonction, utilisez la touche POINTEUR v BAS
- 27 Bouton 1 grand café / 2 grand cafés
Pour programmer cette fonction, utilisez la touche d'échappement (ESC)
- 28 Bouton café moulu
- 29 Bouton vapeur
- 30 Bouton de MENU programmable depuis l'afficheur numérique et bouton de validation de la fonction sélectionnée.
- 31 Bouton de détartrage

4 INSTALLATION

Pour votre sécurité et celle des autres, suivez strictement les «Normes de sécurité» reportées dans le Ch. 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de son expédition.

Il est conseillé de le conserver : il peut encore vous être utile !


4.2 Opérations préliminaires

- Déballiez la machine à café et déposez-la à un endroit qui répond aux conditions prévues par la réglementation en matière de sécurité (Ch. 3).
- Assurez-vous que la cuvette d'égouttoir (Fig.01. pos. 13), le tiroir à marcs (11) et le groupe distributeur (18) sont correctement installés et que le volet frontal (16) est fermé.
- Rangez la brosse de nettoyage (21) et la clé du groupe distributeur (20) près de l'appareil.


4.3 Mise en service de la machine Starbucks Barista Digital Italia

- Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et enlevez le réservoir (Fig.02) au moyen de la poignée encastrée. Rincez et remplissez le réservoir d'eau froide potable (Fig.03) ; ne dépassez pas le niveau maximum.

Remontez le réservoir d'eau dans son logement (Fig.04) et fermez-le avec son couvercle.

 **Remplissez toujours le réservoir (10) avec de l'eau potable froide. L'eau chaude et les autres liquides peuvent endommager le réservoir et/ou la machine. Ne mettez pas la machine en marche sans eau : assurez-vous qu'elle dispose d'assez d'eau avant de la mettre en marche.**

- Soulevez le couvercle du récipient de café en grains (Fig.05).
- Remplir le récipient avec du café en grains (Fig. 06).


 **N'utilisez que du café en grains. Le café moulu ou lyophilisé, ou d'autres produits, abîment la machine.**

Remarque : cette machine est conçue pour être utilisée avec du café Starbucks®.

- Fermez le couvercle du récipient.
- Enfoncez la fiche dans une prise murale compatible après avoir vérifié que l'interrupteur ON/OFF (8) est bien sur la position OFF.
- Lorsque la machine n'est pas utilisée, l'interrupteur ON/OFF doit se trouver sur la position OFF. Pour allumer la machine, il suffit de presser l'interrupteur (Fig.07) se trouvant au dos de la machine.

4.4 Amorçage de la pompe

- Pour amorcer la pompe, dirigez le conduit vapeur (Fig.01, no 15) vers la cuvette d'égouttoir ou placez un récipient sous le conduit vapeur.
- Tournez le pommeau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig.08). Attendez que l'eau coule régulièrement du conduit vapeur. Coupez l'eau en tournant le pommeau de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

 **Remarque : il est recommandé d'amorcer la pompe de la machine à café avant de la mettre en marche pour la première fois, après une longue période d'inactivité, si le réservoir d'eau a été complètement vidé ou si cela est requis par un message sur l'afficheur.**

- Lorsque le message SELECTIONNER PRODUIT-MACHINE PRETE apparaît sur l'afficheur, la machine Starbucks Barista Digital Italia est prête à l'emploi.

4.5 Programmation de la machine Starbucks Barista Digital Italia

Maintenant que la machine Starbucks Barista Digital Italia est prête et que la pompe est amorcée, vous pouvez programmer toutes les fonctions automatiques de la machine qui sont disponibles.

FONCTIONS AUTOMATIQUES PROGRAMMABLES

- A) Programmation de la fonction de RINÇAGE: cette fonction sert à nettoyer/rincer et chauffer le circuit interne qui va du groupe distributeur au distributeur de café. Une once d'eau fraîche traverse le circuit pour éliminer les impuretés. Cela prépare la machine à une distribution propre. Si vous ne voulez pas activer cette fonction, il vous faut sélectionner OFF. (voir afficheur # 10 en bas)
- B) Programmation de la LANGUE de l'afficheur: cette fonction vous permet de programmer la langue de l'afficheur. Vous pouvez choisir parmi 8 langues : English (anglais), Italiano, (italien), Français, Deutsch (allemand), Nederlands (néerlandais), Português (portugais), Espagnol (espagnol) et Polski (polonais).
- C) Programmation de la DURETE DE L'EAU : il est possible de déterminer la dureté de l'eau en trempant la bande test dans l'eau qui sort de votre robinet. Remplissez le réservoir d'eau, trempez la bande et comptez le nombre de carrés ayant changé de couleur de 1 à 4. Vous pouvez maintenant saisir ce numéro dans le programme de dureté de l'eau. Le programme de dureté de l'eau définit à quel moment la machine doit être détartrée. Plus l'eau est dure, plus le détartrage sera fréquent. Si la dureté de l'eau est réglée au niveau #1 le détartrage de la machine aura lieu beaucoup plus tard que s'il est réglé au niveau #4. Si vous ne voulez pas effectuer le test de dureté de l'eau, vous pouvez utiliser le niveau de dureté par défaut #3. La définition par défaut indiquera à quel moment vous devrez effectuer le détartrage.

- D) Programmation de la PLAQUE DE CHAUFFAGE : la plaque de chauffage des tasses permet de conserver les tasses au chaud afin de verser le café dans des tasses préchauffées pour qu'il reste chaud plus longtemps. Vous pouvez mettre environ 6 petites tasses à expresso ou 4 tasses à cappuccino sur la plaque de chauffage. Il est possible de désactiver la fonction de chauffage des tasses.
- E) Programmation de la TEMPERATURE du café : cette machine vous permet de programmer la température du café. Cinq températures sont disponibles : minimum, basse, moyenne, élevée et maximum. La température dépend de différents facteurs telle que le temps, le type de café, l'eau et le type de boisson que vous préparez. Sélectionner la température maximum ou élevée si vous aimez les boissons brûlantes comme le lait et le cappuccino. Sélectionner la température moyenne, si vous préférez une boisson qui ne soit pas si chaude comme un café ou un grand cappuccino. Sélectionner la température basse ou minimum si vous préférez une boisson qui ne soit pas trop chaude car vous aimez votre café américain juste à la bonne température.
- F) Programmation de la fonction de PREINFUSION : cette fonction est faite pour les amateurs de cafés expresso. Choisissez cette option en fonction de vos goûts. La fonction de préinfusion activée permet d'humidifier légèrement la dose de café moulu quelques secondes avant de faire le café. Cela rend le café plus compact et enrichit l'arôme de l'expresso ; le café est également plus crémeux. Si vous voulez plus de café ou un café plus fort, sélectionnez «LONG». Si vous ne voulez pas activer la fonction de préinfusion, sélectionnez la position OFF.
- G) Programmation de la fonction de PREMOUTURE : cette fonction permet d'accélérer le service lorsque vous devez

préparer plusieurs cafés de suite. Si cette fonction est activée, le moulin à café prépare 2 doses lorsque vous pressez sur la touche. Il y aura donc toujours une dose de café moulu prêt pour le prochain café. Grâce à la mouture du café en avance, vous pourrez préparer de nombreuses boissons l'une après l'autre. Par contre, si vous n'avez pas besoin de préparer plusieurs boissons de suite, il vaut mieux désactiver cette fonction. Si la dose prémoulue n'est pas utilisée et reste sur place, le café n'aura plus d'arôme au moment de l'utilisation.

H) Programmation du TIMER: un timer programmable qui permet de mettre la machine en mode Economie d'énergie pendant un maximum de trois heures. La plage de réglage du timer démarre à 15 minutes et augmente par intervalles de 15 minutes jusqu'à un maximum de 3 heures. Le timer ne fonctionne que si l'HORLOGE est désactivée.

I) Programmation des fonctions de l'horloge: l'afficheur de l'HORLOGE fait partie du menu principal. Il a une série de sous-fonctions. Les sous-fonctions du MENU HORLOGE sont :

- HORLOGE (ne pas confondre avec l'HORLOGE du menu principal) : cette fonction est utilisée pour programmer l'heure de démarrage (ON) et d'arrêt (OFF) de la machine. Lorsque vous activez cette fonction, la fonction TIMER est désactivée.
- HORAIRES ON/OFF: il s'agit d'un sous-menu de l'HORLOGE qui permet de programmer l'heure de démarrage (ON) et celle d'arrêt (OFF) comme décrit ci-dessus.
- HEURE HORLOGE: saisissez l'heure locale; par exemple 06:00A (6 a.m.) ou 06:00P (6 p.m.). L'heure du jour n'apparaîtra que lorsque l'interrupteur principal est activé.
- MONTRER HEURE HORL.: il s'agit simplement de l'affichage de l'heure.

Nous vous emmenons maintenant visiter les différentes fonctions de l'afficheur numérique.

Lorsque vous mettez la machine en marche (au moyen de l'interrupteur principal situé au dos de la machine) le message suivant apparaît :

DIAGNOSTIQUE

- 1) DIAGNOSTIQUE est le premier message que vous lisez lorsque la machine se met en marche. Il s'affiche pendant environ 3 secondes puis le message suivant apparaît.

RINÇAGE
CHAUFFER...

- 2) Le message RINÇAGE / CHAUFFAGE vous informe que la machine va effectuer un cycle de rinçage. Cela signifie que tous les circuits sont rincés à l'eau chaude. La machine doit atteindre la température exigée pour le café, l'eau chaude et la vapeur.

RINÇAGE

- 3) Une once (28,349 g) d'eau environ provenant du cycle de rinçage s'écoule du distributeur de café dans la cuvette d'égouttoir.

SELECTIONNER PRODUIT
MACHINE PRETE

- 4) Ce message vous informe que vous pouvez maintenant sélectionner le type de boisson que vous désirez. Mais avant, vous devrez programmer toutes les options pour la première fois. Pressez la touche MENU/OK et le message suivant apparaîtra :

ECONOM. ENERGIE *
RINÇAGE

- 5) Si vous voulez mettre la machine en mode ECONOMIE D'ÉNERGIE, presser de nouveau la touche MENU/OK.

Cela permet de diminuer la température de la chaudière de la machine et de la plaque de chauffage des tasses.

Le message suivant apparaît :

ECONOM. ENERGIE

6)

La machine est maintenant en mode ECONOMIE D'ÉNERGIE, si vous voulez continuer la programmation, pressez la touche MENU/OK. Le message DIAGNOSTIQUE apparaît:

DIAGNOSTIQUE

7)

DIAGNOSTIQUE s'affiche pendant environ 3 secondes, après quoi le message CHAUFFER apparaît:

CHAUFFER...

8)

Presser de nouveau la touche MENU/OK, le message ECONOMIE ENERGIE / RINÇAGE apparaît sur l'afficheur:

ECONOM. ENERGIE *
RINÇAGE

9)

Presser une fois la touche POINTEUR v BAS sur le tableau de commande (c'est également la touche 1 café / 2 cafés), le message suivant apparaît:

RINÇAGE *
LANGUE

10)

Presser de nouveau la touche MENU/OK pour programmer l'activation ou la désactivation de la fonction de rinçage. Le message suivant apparaît:

RINÇAGE
ENCLENCHEE

11)

Pour sélectionner l'activation du RINÇAGE, valider au moyen de MENU/OK.

Pour sélectionner la désactivation du RINÇAGE, presser la touche POINTEUR ^ LE HAUT. (c'est également la touche 1 petit café / 2 petits cafés). Sur l'afficheur apparaît le message DECLENCHEE et vous devez

presser la touche MENU/OK pour valider ce choix. Passons à la programmation de la fonction suivante LANGUE/DURETE D'EAU.

LANGUE *
DURETE D'EAU

12)

Pour sélectionner la LANGUE, presser la touche MENU/OK. Pour sélectionner la LANGUE de préférence, déplacez la touche POINTEUR v LE BAS et une série de langues apparaîtront.

La sélection par défaut est l'ANGLAIS.

Les autres langues sont dans l'ordre: ITALIEN, FRANÇAIS, ALLEMAND, NEERLANDAIS, PORTUGAIS, ESPAGNOL et POLONAIS.

Dès que la langue est choisie, pressez la touche MENU/OK pour valider votre choix et déplacez-vous vers le bas au moyen du bouton POINTEUR v LE BAS. Le message DURETE D'EAU/PLAQUE DE CHAUFFAGE apparaît.

DURETE D'EAU *
PLAQUE DE CHAUFFAGE

13)

Sélectionner maintenant la DURETE D'EAU. Procéder tout d'abord au test de l'eau qui sort de votre robinet pour déterminer la dureté de l'eau.

Tremper la bande test fournie avec la machine dans l'eau pendant 1 seconde. Quatre différents niveaux de dureté de l'eau sont disponibles. Si vous ne voulez par effectuer le test, vous pouvez régler la dureté de l'eau sur 3. Pour sélectionner la dureté sur l'afficheur, déplacez la touche POINTEUR v LE BAS ou celle POINTEUR ^ LE HAUT jusqu'à trouver le bon niveau. Lorsque la sélection est effectuée, presser la touche MENU/OK. La fonction suivante en pressant le POINTEUR v LE BAS est PLAQUE DE CHAUFFAGE.

PLAQUE DE CHAUFFAGE*
TEMPERATURE

14)

Cette fonction peut être programmée sur ENCLENCHEE ou sur DECLENCHEE. Pressez la touche MENU/OK pour aller sur la fonction PLAQUE DE CHAUFFAGE, validez

l'activation de la fonction ou déplacez le pointeur vers le bas pour sélectionner PLAQUE DE CHAUFFAGE désactivée, puis validez au moyen de la touche MENU/OK. Si maintenant vous déplacez la touche POINTEUR vers LE BAS, vous serez prêt pour sélectionner la température des boissons.

TEMPERATURE
PREINFUSION *

- 15) Appuyez sur la touche MENU/OK pour aller sur la liste des différentes températures. Vous pouvez maintenant programmer la température des boissons. Cinq possibilités sont disponibles : maximum - élevée - moyenne - basse - minimum. En déplaçant le pointeur vers le haut ou vers le bas, vous sélectionnez votre température. Une fois que vous avez sélectionné la température, vous devez valider en pressant la touche MENU/OK. Si maintenant vous déplacez la touche POINTEUR vers LE BAS, vous serez prêt pour sélectionner la fonction de préinfusion.

PREINFUSION
PREMOUTURE *

- 16) Programmez la fonction de préinfusion sur ON, LONGUE ou OFF. Appuyez sur la touche MENU/OK pour aller sur la fonction de préinfusion. Déplacez ensuite le pointeur vers le haut ou vers le bas pour sélectionner et validez au moyen de la touche MENU/OK. Allez sur la fonction suivante en déplaçant le pointeur vers le bas. La fonction suivante est la prémouture.

PREMOUTURE
TOTAL CAFES *

- 17) Appuyez sur la touche MENU/OK pour aller sur la fonction de prémouture. Programmez la fonction de prémouture sur ENCLENCHEE ou DECLENCHEE. Déplacez ensuite le pointeur vers le bas ou vers le haut pour sélectionner et validez au moyen de la touche MENU/OK. Allez sur la fonction suivante en déplaçant le pointeur vers le bas. La fonction suivante est TOTAL CAFES.

TOTAL CAFES
TIMER *

- 18) Il n'est pas nécessaire de programmer cette fonction. TOTAL CAFES est un compteur qui vous informe sur le nombre de cafés qui ont été préparés. Appuyez simplement sur la touche MENU/OK pour voir le total. Déplacez le pointeur vers le bas. La fonction suivante est le timer.

TIMER
HORLOGE *

- 19) Programmez maintenant le timer. Appuyez sur la touche MENU/OK et le message ECONOMIE ENERGIE APRES apparaît. Déplacez simplement le pointeur vers le haut ou vers le bas pour programmer la fonction Attente du timer de 15 minutes à 3 heures. Validez la période d'attente au moyen de la touche MENU/OK et déplacez le pointeur sur la fonction suivante, HORLOGE.

HORLOGE
CONFIG. INITIALE *

- 20) Sélectionnez la position ENCLENCHEE (activée) ou DECLENCHEE (désactivée). Déplacez le pointeur vers le haut ou vers le bas et appuyez sur MENU/OK pour valider. Sur l'afficheur, vous pouvez lire : HORLOGE / HEUR HORLOGE.

HORLOGE
HEURE HORLOGE *

- 21) La fonction HORLOGE est utilisée pour définir et activer l'horaire de démarrage. Pour aller sur le menu, appuyez sur la touche MENU/OK et sélectionnez au moyen du pointeur. Pour valider votre sélection, appuyez de nouveau sur la touche MENU/OK. Lorsque vous activez cette fonction, vous désactivez automatiquement la fonction TIMER. (Sur l'afficheur #23 ON/OFF Heure) Nous expliquerons maintenant comment sélectionner et définir les horaires de démarrage et d'arrêt. Allez sur la fonction suivante #22.

HEURE HORLOGE
HORAIRE ON/OFF

22)

La fonction HEURE HORLOGE est utilisée pour régler l'heure qui s'affiche lorsque la machine se met en marche.

Il s'agit d'une fonction très importante car elle permet à la fonction précédente (21 HORLOGE) de fonctionner correctement et de respecter les horaires de mise en marche et d'arrêt. Pour aller sur le menu, pressez la touche MENU/OK et sélectionnez l'heure exacte au moyen des touches de direction. Pressez ensuite MENU/OK pour confirmer l'heure et programmez les minutes. Pour valider les minutes, pressez MENU/OK.

HORAIRE ON/OFF
MONTRER HEURE HORL.

23)

Cette fonction sert à programmer les horaires de marche et d'arrêt de votre machine. Pour aller sur le menu, pressez la touche MENU/OK. Programmez l'heure de mise en marche au moyen des touches de direction et validez au moyen de la touche MENU/OK. Programmez maintenant les minutes de mise en marche au moyen des touches de direction. Une fois la programmation terminée, validez au moyen de la touche MENU/OK.

Vous devez maintenant sélectionner l'heure d'arrêt de la machine. Pour aller sur le menu, pressez la touche MENU/OK. Programmez l'heure d'arrêt (heure) au moyen des touches de direction et validez au moyen de la touche MENU/OK. Programmez maintenant les minutes d'arrêt au moyen des touches de direction. Une fois la programmation terminée, validez au moyen de la touche MENU/OK.

i Prière de noter que si l'heure de la mise en marche et de l'arrêt sont identiques, le logiciel ignore la sélection.

i Un mot sur l'heure : 08:00 a.m. est affiché comme 08:00A et 08:00 p.m. est affiché comme 08:00P.

i Nous conseillons de laisser la machine activée (ON) si elle doit être utilisée à toute heure. Si vous ne l'utilisez pas pendant quelques heures, nous vous conseillons de la désactiver.

MONTRER HEURE HORL.
HORLOGE

24)

Cette fonction sert à afficher l'HORAIRE du jour. Vous ne pouvez voir l'HORAIRE que lorsque la machine est en marche ou en Attente. Si vous désactivez la machine (en mettant l'interrupteur au dos de la machine sur OFF), l'horloge s'éteint. Lorsque vous mettez la machine en marche, il n'est pas nécessaire de régler l'heure.


i REMARQUE : pressez deux fois la touche d'échappement pour retourner au début (affichage DIAGNOSTIQUE). Vous pouvez également retourner à n'importe quel phase du programme en pressant deux fois la touche d'échappement.

AUTRES MESSAGES SUR L’AFFICHEUR NUMÉRIQUE.

Les messages suivants peuvent apparaître sur l’afficheur :

- 1 PETIT CAFE La machine prépare une distribution.
- 2 PETITS CAFES La machine prépare deux distributions ou une double.
- 1 CAFE La machine prépare une distribution plus longue. En utilisant la même quantité de café que pour 1 distribution mais plus d’eau.
- 2 CAFES La machine prépare deux distributions plus longues.
- 1 GRAND CAFE La machine prépare un café.
- 2 GRANDS CAFES La machine prépare deux cafés.
- GROUP ABSENT Remettez le groupe distributeur dans la machine ou assurez-vous qu’il est bien placé.
- GRAINS VIDE Remplir le récipient à café en grains.
- GROUP BLOQUE Le groupe distributeur est bloqué. Contactez le centre de service.
- MOULIN BLOQUE Le moulin à café est bloqué. Contactez le centre de service.
- TIROIR MARC ABSENT Mettez le tiroir à marcs à sa place sur la base de la cuvette d’égouttoir et replacez dans la machine.
- REMPLIR RESERV. EAU Remplir le réservoir d’eau avec de l’eau potable fraîche.
- TIROIR MARC PLEIN Vider le tiroir à marcs. Cette fonction doit être effectuée lorsque la machine est activée. **Remarque : si vous videz le tiroir lorsque la machine est désactivée, il ne sera pas possible de faire du café lorsque vous la remettez en marche.**
- FERMER LA PORTE Fermez le volet de la machine.
- PURGER Effectuer l’amorçage comme décrit au point 4.4 du manuel.
- VAPEUR Production de vapeur.
- EAU CHAUDE Production d’eau chaude.
- CAFE MOULU La fonction Café prémoulu est sélectionnée. La machine fera du café avec le café prémoulu.
- PREINFUSION La fonction Préinfusion est activée.
- DETARTRAGE Effectuer le détartrage.

5 MOULIN A CAFE (FIG.09)

 **Attention ! Ne tournez le pommeau de commande du moulin à café en grains (Fig.09) que lorsque le moulin à café est en service. N'introduisez pas de café moulu et/ou lyophilisé dans le récipient à café en grains. N'introduisez aucun produit autre que du café en grains dans le récipient à café en grains. N'utilisez pas de café en grains surgelé.**

Le moulin à café contient des organes en mouvement qui peuvent être dangereux. Prenez garde à vos doigts et/ou éloignez tout objet. Avant d'effectuer une quelconque opération dans le récipient à café en grains, mettez la machine hors tension et retirez la fiche de la prise murale. N'introduisez pas de café en grains lorsque le moulin à café est en mouvement.

La qualité et le goût des boissons que vous pouvez préparer avec la machine Starbucks Barista Digital Italia dépendent de 4 facteurs : la qualité du café, la qualité de l'eau, la mouture et le dosage (quantité de café moulu par tasse).

La machine Starbucks Barista Digital Italia est conçue pour être utilisée avec du café Starbucks. Nous conseillons d'utiliser le café Starbucks.

La machine Starbucks Barista Digital Italia possède un bouton de réglage de la mouture (Fig.09). Pour l'utiliser, tournez le bouton de réglage lorsque le moulin à café est en service en augmentant de 2 chiffres à la fois. Les chiffres affichés sur le bouton indiquent la finesse de la mouture.

Le fabricant a réglé le bouton pour obtenir un café ayant les caractéristiques du café servi dans les magasins Starbucks. Si la mouture est trop fine, tournez le bouton sur une valeur plus élevée. Si la mouture est trop grosse, tournez-le sur une valeur inférieure.

Vous observerez le changement après trois ou quatre cafés.

Changez la valeur de mouture si le café ne coule pas parfaitement.

Si votre café coule trop vite, la mouture est trop grosse. Régler le bouton afin d'avoir une mouture plus fine.

Si votre café coule trop lentement, la mouture est trop fine. Régler le bouton afin d'avoir une mouture plus grosse.

6 DOSAGE DU CAFE (FIG.10)


Vous pouvez sélectionner quelle quantité (dose) de café vous désirez moudre par tasse / distribution celle-ci allant de 6 g à 9 g. Le fabricant a réglé la dose pour obtenir un café ayant les caractéristiques de celui servi dans les magasins Starbucks.

Pour changer la dose, tournez simplement le bouton (Fig.10) se trouvant à l'intérieur du récipient à café en grains. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers +) pour augmenter la dose et dans le sens des aiguilles d'une montre (vers -) pour diminuer la dose.


Régler le dosage avant de presser la touche distributeur de café.

Cela vous permet d'obtenir toujours le café de votre goût.

7 DISTRIBUTEUR DE CAFE

 **Remarque : s'il n'est pas possible de faire du café, contrôler le niveau d'eau dans le réservoir.**

- Avant de faire du café, assurez-vous que le message SELECTIONNER PRODUIT / MACHINE PRETE apparaît sur l'afficheur et que le réservoir d'eau et le récipient à café sont pleins.
- Placez des tasses à café vides sur la plaque de chauffage pour les réchauffer.

 **Remarque : les tasses doivent être vides. Le chauffage des tasses permet d'avoir un café qui reste chaud plus longtemps.**

- Placez une ou deux tasses à café sous les becs du distributeur. Vous pouvez régler la hauteur du distributeur en le déplaçant vers le haut ou vers le bas à la main (Fig.11).
- Il est possible d'utiliser de grandes tasses en montant les becs du distributeur et en déplaçant

le groupe vers la machine. (Fig.12 & 13). Le distributeur de café peut également être complètement retiré.

7.1 Faire un espresso à partir de café en grains

- Pour faire un espresso (petit café), pressez l'un des boutons suivants (25), (26) ou (27). Sur l'afficheur apparaissent les messages «1 PETIT CAFE», «1 CAFE» ou «1 GRAND CAFE».

Pour faire 1 café, placez une tasse à café sous les becs du distributeur de café et pressez une seule fois les boutons (25), (26) ou (27) ; pour faire 2 cafés, placez deux tasses à café sous les becs du distributeur de café et pressez deux fois les boutons (25), (26) ou (27).

De cette façon, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café. Pour faire deux distributions, il faut deux moutures et deux cycles de distribution qui sont automatiquement pris en charge par la machine.

Le café s'arrête de couler automatiquement lorsque le niveau programmé est atteint (voir para.7.3).

- Vous pouvez interrompre la diffusion en pressant le bouton pendant le cycle.

7.2 Faire un café à partir de café moulu

i Selon ce mode de fonctionnement, vous devez ajouter du café moulu dans le doseur.

! Remarque : il est possible pour chaque café de d'ajouter une cuillère de café moulu au maximum dans le doseur de café moulu ; une quantité supérieure pourrait provoquer des dysfonctionnements de la machine. 1 cuillère = 7 grammes / ¼ oz de café moulu.

! N'utilisez que du café moulu pour le café espresso (6) ; introduire du café en grains, lyophilisé et d'autres produits

Des questions? Appelez le numéro 1.800.334.5553

dans le doseur endommage la machine.

! Ne mettez pas vos doigts dans le doseur de café à cause des parties en mouvement.

Mesurez la bonne quantité de café moulu à introduire dans le doseur pour un café.

Pour faire deux cafés, répéter deux fois toutes les opérations.

- Presser le bouton Café moulu (28) pour sélectionner la fonction. Le message Café prémoulu apparaît sur l'afficheur.
- Soulever le couvercle du doseur de café moulu (Fig.14).
- Verser au maximum une cuillère (7 grammes / ¼ oz) de café moulu.
- Remplir le doseur avec une cuillère de café moulu (Fig.15).
- Fermer le couvercle du doseur de café moulu.
- Pour faire la boisson, presser le bouton (25), (26) ou (27) ; les messages «1 PETIT CAFE», «1 CAFE» ou «1 GRAND CAFE» apparaissent sur l'afficheur en fonction du bouton sélectionné.
- Le cycle de distribution commence.
- Le café commence à couler du bec (14).
- La distribution s'interrompt automatiquement lorsque le niveau programmé est atteint (voir para. 7.3).

Vous pouvez interrompre la distribution du café en pressant les boutons (25), (26) ou (27).

- La machine retourne automatiquement au mode de fonctionnement normal (voir para. 7.1).

7.3 Réglage de la quantité de café par tasse

Votre machine à café est programmée pour faire un café espresso (petit café) (25), un café (26) ou un café américain (27). Vous pouvez régler la machine afin qu'elle fasse le type de café que vous préférez, double, grand, petit, c'est vous qui décidez.

Pour régler les valeurs programmées, placez une tasse sous le distributeur (14), pressez le

bouton correspondant au type de café désiré (25), (26) ou (27) et maintenez enfoncé. Ne le lâchez pas !

Une fois que le café est moulu et tassé et que la machine commence à diffuser le café, attendez que la tasse soit remplie comme vous le souhaitez et lâchez la touche. Lorsque vous lâchez la touche, la machine est programmée et versera toujours la même quantité.

Lorsque vous programmez la quantité de café, le message «PROGR. QUANTITE» apparaît sur l'afficheur.

i Remarque : maintenez pressés les boutons (25), (26) ou (27) pendant tout le processus de diffusion du café.

De cette façon, la machine produira un espresso (petit café) correspondant à la quantité sélectionnée (de 0 à 12 oz)

8 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE PAR LE CONDUIT VAPEUR

! Attention ! Au début, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper: danger de brûlures Le conduit vapeur peut être extrêmement chaud: ne jamais le toucher à mains nues.

- Pour pouvoir avoir de l'eau chaude, le message SELECTIONNER PRODUIT ✓ MACHINE PRETE doit apparaître sur l'afficheur. Procéder comme suit lorsque la machine est prête pour distribuer de l'eau chaude.
- Placer une tasse et/ou un récipient sous le conduit vapeur (Fig.16).
- Tourner le pommeau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre comme illustré sur la Fig. 16. Le message EAU CHAUDE apparaît sur l'afficheur.
- Lorsque vous avez la quantité désirée d'eau chaude, tourner le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre le débit.

9 VAPEUR

i Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser le lait destiné à votre café.

• 38 •

! Danger de brûlures ! Au début, de petits jets d'eau chaude peuvent s'échapper : danger de brûlures ! Le conduit vapeur peut être extrêmement chaud : ne jamais le toucher à mains nues.

- Pour pouvoir diffuser de la vapeur, le message SELECTIONNER PRODUIT ✓ MACHINE PRETE doit apparaître sur l'afficheur. La machine est alors prête pour diffuser de la vapeur.

i Remarque : lorsque vous tournez le pommeau de la vapeur, quelques gouttes coulent tout d'abord, puis la vapeur arrive régulièrement.

- Pressez le bouton de la vapeur (29). Le message VAPEUR apparaît.
- Diriger le conduit vapeur (15) vers la cuvette d'égouttoir et tourner le pommeau vapeur (17) pendant quelques secondes afin que toute l'eau résiduelle s'écoule du conduit vapeur. Continuer jusqu'à l'apparition de la vapeur.
- Tourner le pommeau (17) pour fermer le robinet.

i Remplir un récipient avec du lait. Pour obtenir un meilleur résultat, le lait doit être froid.

- Plonger le conduit vapeur dans le lait à réchauffer et tourner le pommeau (17) ; faire tourner le récipient lentement de bas en haut pour faire mousser le lait de manière uniforme (Fig.17).
- Après avoir utilisé la vapeur pendant le temps voulu, fermez-la en tournant le pommeau de la vapeur.
- Pressez de nouveau le bouton (29) pour rétablir le mode de fonctionnement standard de la machine .
- Nettoyez le conduit vapeur avec un chiffon humide (Fig.18).

Des questions? Appelez le numéro 1.800.334.5553

10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage général

- L'entretien et le nettoyage ne peuvent se dérouler que lorsque la machine est hors tension, froide et débranchée de la source d'alimentation.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau et ne lavez pas les différentes parties dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou chimiques (solvants) pour le nettoyage
- Ne séchez pas la machine et/ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four conventionnel
- Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau et de changer l'eau tous les jours.
- Nettoyez le doseur de café moulu tous les jours.
 - Utilisez la brosse fournie pour nettoyer le doseur (Fig.19).
- Pour nettoyer l'appareil, utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Nettoyez la zone de service et le groupe distributeur.
- Il est recommandé de vider et de nettoyer chaque jour la cuvette d'égouttoir (13) et le tiroir à marcs (11) ; pour cela, ouvrez le volet frontal (Fig.20) et retirez la cuvette d'égouttoir (Fig.21) ; vous pouvez alors vider et nettoyer tous les composants.
- Lorsque l'indicateur rouge (3) se soulève, la cuvette d'égouttoir doit être vidée.
- Le distributeur de café peut être complètement retiré.
 - baissez les bords du groupe distributeur
 - prenez le groupe distributeur comme illustré dans la Fig. 24, et retirez-le de son logement
 - lavez le groupe à l'eau chaude.

10.1 Groupe distributeur

i Le groupe distributeur (18) doit être nettoyé chaque fois que vous remplissez le récipient à café en grains ou au moins une fois par semaine.

- Mettre la machine hors tension en mettant l'interrupteur ON/OFF (8) sur la position OFF et enlever la fiche de la prise murale.

- Ouvrez le volet d'accès (16). Retirez la cuvette d'égouttoir (13) et le tiroir à marcs.
- Retirez le groupe distributeur en le tenant par son manche et en pressant la touche PRESS (Fig.22).
- Assurez-vous que les deux filtres en acier sont propres sans résidus de café. Pour retirer le filtre supérieur, dévisser, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la cheville en plastique au moyen de la clé fournie avec la machine (Fig.23).
- Le groupe distributeur peut être lavé uniquement avec de l'eau chaude sans détergent. Lavez et séchez soigneusement toutes les pièces du groupe distributeur. **NE JAMAIS INTRODUIRE DANS UN LAVE-VAISSELLE**
- Remontez le filtre et revissez avec soin la cheville en plastique en utilisant la clé prévue à cet effet. Ne serrez pas trop.
- Nettoyez soigneusement le logement à l'intérieur de la machine.
- Remettez en place le groupe distributeur en le tenant par sa poignée. Il doit s'emboîter.
- Introduisez le tiroir à marcs, la cuvette d'égouttoir et la grille.
- Fermez le volet d'accès (16).

11 DÉTARTRAGE

Avec l'usage, un dépôt de calcaire se forme à l'intérieur de la machine effectuer le détartrage tous les 3 ou 4 mois et lorsque vous observez une réduction du débit d'eau.

Le détartrage est important pour garantir une bonne prestation, un fonctionnement normal et une excellente boisson.

Vous pouvez utiliser un produit Starbucks spécialement conçu à cet effet, le produit de nettoyage et détartrage Starbucks Barista.

Prière de contacter notre centre de service pour de plus amples informations.



N'UTILISEZ PAS de vinaigre.

Le message DETARTRAGE / MACHINE PRETE apparaît sur l'afficheur, il s'agit du message informant qu'il faut effectuer le détartrage.

Pour effectuer le détartrage, suivre les instruc-

tions suivantes:

1. Mélanger la solution avec de l'eau comme indiqué sur le paquet et remplir le réservoir d'eau.

Le message suivant apparaît :

«DETARTRAGE / MACHINE PRETE»

2. Activez l'interrupteur ON /OFF (8).
3. Pressez le bouton (31) sur ON et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour sélectionner la fonction.

Le message suivant apparaît :

«DETARTRAGE / OUVRIR ROBINET»

4. Diriger le conduit vapeur (13) vers la cuvette d'égouttoir.

5. Placer un récipient de taille adéquate sous le conduit vapeur et tourner le pommeau vapeur (17) en sens inverse des aiguilles d'une montre. La machine commence le cycle de détartrage.

Le message suivant apparaît :

«MACHINE EN DETARTR.»

6. A la fin du cycle, le débit de la solution de détartrage s'interrompt.

Le message suivant apparaît :

«DETARTRAGE FINI / FERMER ROBINET»

7. Tourner le pommeau du conduit vapeur (17) en sens des aiguilles d'une montre pour fermer. Le message suivant apparaît :

«RINCER MACHINE / REMPLIR RESERV. EAU»

8. Rincer le réservoir d'eau et remplir avec de l'eau potable fraîche. Le message suivant apparaît :

«RINCER MACHINE /PRESSER TOUCHE»

9. Positionnez un récipient de taille adéquate sous le conduit vapeur et presser le bouton (31). Le message suivant apparaît... :

«RINCAGE / OUVRIR ROBINET»

10. Vider 2/3 du contenu du réservoir d'eau en

tournant le pommeau vapeur (17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; Le message MACHINE EN RINCAGE apparaît sur l'afficheur.

11. Lorsque le rinçage est terminé, le message suivant apparaît sur l'afficheur :

«RINCAGE FINI / FERMER ROBINET»

12. Pour interrompre le débit, tourner le pommeau (17) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Amorcer et laisser la machine chauffer.

11.1 Détartrage interrompu :

i Si le cycle de détartrage est interrompu à cause de la désactivation de la machine, il recommence automatiquement lorsque vous la remettez en marche.

Il est possible d'interrompre le cycle en fermant le pommeau (17) (sens des aiguilles d'une montre) et en pressant le bouton (31). Le message suivant apparaît sur l'afficheur : «DETARTR. INTERROMPEE / VIDER RESERVOIR EAU»

! Attention : après l'opération ci-dessus, vous devez vider le réservoir d'eau et le laver avec de l'eau potable fraîche. Le circuit machine doit être rincé avec un cycle de rinçage complet. Le message suivant apparaît :

«RINCER MACHINE / PRESSER TOUCHE»

A ce stade, vous devez procéder comme au point (8) des instructions de détartrage au chapitre 11.

12 INFORMATIONS DE NATURE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient toutes les informations nécessaires pour pouvoir utiliser correctement la machine et en effectuer l'entretien.
- Les informations doivent être considérées comme des indications sur l'utilisation et l'entretien de votre machine en toute sécurité.

Les informations ne sont pas exhaustives. Pour plus d'informations sur des points non traités par le mode d'emploi, prière de s'adresser au centre agréé ou directement au fabricant.

- Toutes les obligations et responsabilités du fabricant se basent sur le contrat de vente relatif qui contient également les termes et conditions de la garantie.
- Ce mode d'emploi ne limite, ni étend, les termes et conditions de garantie contractuels.
- Ce mode d'emploi contient des informations qui sont protégées par les droits d'auteur.
- Il ne peut donc être ni photocopié, ni traduit dans une autre langue sans l'autorisation préalable et écrite du fabricant.

13 MISE À LA DÉCHARGE

- Mettre hors d'usage toute machine hors service.
- Débrancher la machine de la ligne et couper le cordon d'alimentation
- Mettre la machine à la décharge dans un centre de tri adéquat.

14 PROBLEMES

Problèmes	Causes	Remèdes
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas reliée à la ligne d'alimentation électrique.	Relier la machine à la ligne.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses au moyen de la plaque de chauffage.
L'eau chaude ou la vapeur ne sort pas.	L'orifice du bec vapeur est colmaté	Nettoyer l'orifice du bec vapeur avec une aiguille.
Le café coule lentement.	Le café est trop fin.	Changer de mélange de café ou régler la mouture (voir para. 5. Diminuer la dose (Para. 6)).
	Le groupe distributeur est sale.	Nettoyer le groupe distributeur (Para. 10).
Le café ne mousse pas.	Le mélange ne convient pas ou le café n'a pas été fraîchement moulu ou encore la mouture est trop grosse.	Changer de mélange de café ou régler la mouture (voir para. 5. Augmenter la dose (Para. 6) Programmer l'activation de la fonction de préinfusion.
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort du bec est insuffisante.	Le circuit de la machine est colmaté par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le distributeur ne peut être démonté.	Le groupe distributeur est mal mis.	Mettre la machine sous tension. Fermez le volet de service. Le groupe distributeur retourne automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marcs est installé.	Retirer le tiroir à marcs avant de retirer le groupe distributeur.
Le café ne coule pas.	Il n'y a pas d'eau.	Remplir le réservoir d'eau et remplir le circuit.
	Le groupe distributeur est sale.	Nettoyer le groupe distributeur.
	Dose abondante.	Diminuer la dose.
	Circuit non rempli.	Amorcer la machine.
	Le niveau de café programmé est trop bas.	Reprogrammer le bouton café à un niveau supérieur (Para. 7.3).
Le café sort à l'extérieur du distributeur.	Le distributeur n'est pas dans la bonne position.	Remettre le distributeur dans la bonne position.
	Le distributeur est colmaté.	Nettoyer le distributeur et les orifices par où sort le café.
Le café coule trop rapidement.	Il y a trop peu de café moulu dans le récipient à café moulu.	Remplir le récipient avec 7 g de café moulu (par de café lyophilisé).
	Mélange de café gros.	Changer le type de mélange.
	Dose insuffisante.	Augmenter la dose.
De l'eau sort de la cuvette d'égouttoi	La cuvette d'égouttoi est pleine.	Contrôler la position de l'indicateur rouge et vider la cuvette d'égouttoi.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para evitar el riesgo de sacudidas eléctricas o incendios.

- 1 Leer atentamente todas las instrucciones e informaciones descritas en este manual y en cualquier otro folleto que venga dentro del embalaje antes de poner en marcha o utilizar la máquina espresso.
- 2 No tocar superficies calientes.
- 3 No sumergir el cable, los enchufes o el cuerpo de la máquina en agua o en cualquier otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.
- 4 Poner particular atención durante el uso de la máquina espresso en presencia de niños.
- 5 Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando o mientras que se está limpiando. Enfríarla antes de introducir o quitar piezas y antes de empezar a limpiarla.
- 6 No utilizar la máquina si el cable o el enchufe están dañados o en caso de averías o roturas. Haga que controlen o reparen el electrodoméstico en el centro de asistencia más cercano.
- 7 El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar daños a cosas y personas.
- 8 No utilizar la máquina espresso en espacios abiertos.
- 9 Evitar que el cable cuelgue de la mesa o que toque superficies calientes.
- 10 Mantener la máquina espresso lejos de fuentes de calor.
- 11 Controlar que la máquina espresso esté en posición **"Apagado"** antes de enchufarla. Para apagarla, ponerla en **"Apagado"** y, a continuación, desenchufarla.
- 12 Utilizar la máquina únicamente para uso doméstico.
- 13 Extremar el cuidado durante la utilización de vapor.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES ADVERTENCIA

La máquina espresso ha sido estudiada únicamente para uso doméstico. Cualquier intervención de asistencia, excepto para las operaciones de limpieza y de mantenimiento normal, deberá ser efectuada por un centro de asistencia autorizado.

No sumergir la máquina en agua.

Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por el centro de asistencia autorizado.

- 1 Controlar que el voltaje indicado en la chapa corresponda con el suyo.
- 2 Nunca utilice agua tibia o caliente para rellenar el recipiente de agua. Utilice únicamente agua fría.
- 3 No toque con las manos las partes calientes de la máquina ni el cable de alimentación durante el funcionamiento.
- 4 Nunca limpie con detergentes agresivos o utensilios que rayen. Es suficiente un paño suave humedecido con agua.
- 5 Para evitar la formación de cal, se puede utilizar agua mineral natural.


INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO

- A Se suministra un cable eléctrico corto para evitar que se enrosque o que se enrede.
- B También es posible utilizar extensiones pero se aconseja utilizar con mucha atención.
- C En caso de que se utilicen una extensión, verificar.:
 - 1 Que el voltaje anotado en la extensión sea por lo menos igual al voltaje eléctrico del electrodoméstico.;
 - 2 Que esté dotado de un enchufe de tres pin con colocación a tierra (en caso de que el cable del electrodoméstico sea de este tipo);
 - 3 que el cable no cuelgue de la mesa para evitar tropezar con él.

1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL


Esta máquina de café es ideal para la preparación de café expreso tanto con café en granos como con café molido y está provista de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente.


El cuerpo de la máquina ha sido proyectado para uso doméstico y no es adecuado para un funcionamiento continuo de tipo profesional.


 **La garantía Starbucks Limited se invalidará en los casos que se indican a continuación:**

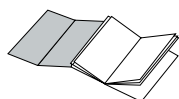
- uso inadecuado, no conforme con los objetivos a los cuales la máquina está destinada;
- reparaciones no efectuadas en los centros de asistencia autorizados;
- alteración del cable de alimentación;
- alteración de uno cualquiera de los componentes de la máquina;
- uso de piezas de recambio y accesorios no originales;
- Daños derivados de la formación de materias calcáreas y/o escarcha.

1.1 Para facilitar la lectura

 Para facilitar la lectura se han utilizado los siguiente símbolos.

 El triángulo de advertencia indica todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario. ¡Es fundamental atenderse minuciosamente a tales indicaciones a fin de evitar heridas graves!

 Este símbolo indica las informaciones que hay que tener en mayor consideración para un mejor uso de la máquina.



Las ilustraciones correspondientes al texto se encuentran en el reverso de la portada. Mantener esta página abierta durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones de uso

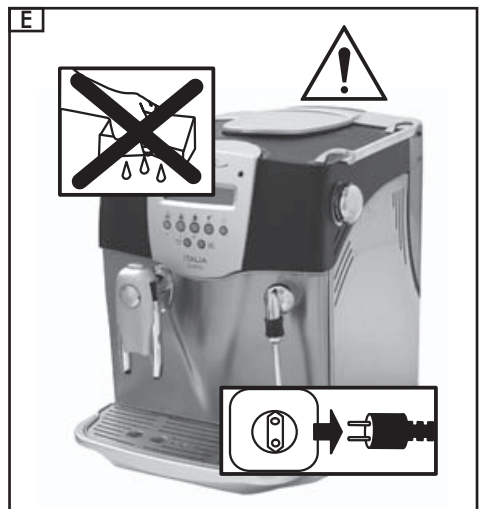
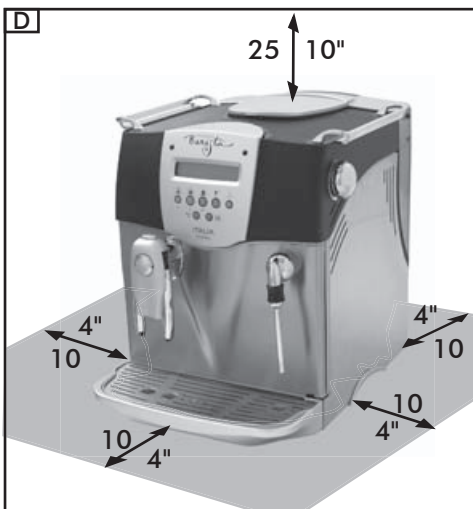
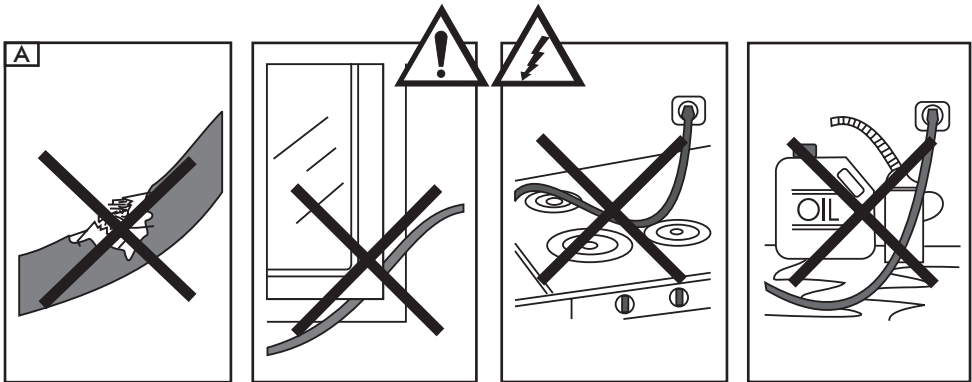
Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y junto a la máquina de café cuando ésta sea utilizada por otra persona.

Para ulterior información, contactarse directamente con Starbucks Warranty Services, llamando al número 1.800.334.5553.

2 DATOS TÉCNICOS

• Tensión nominal	120 V – 60 Hz
• Potencia nominal	1250 W
• Material cuerpo	Acero inoxidable/Termoplástico (ABS)
• Dimensiones (l x a x p) (mm/pulgadas)	265 x 360 x 400 / 10.5 x 14.2 x 15.75
• Peso (kg/libras)	11 / 24.25
• Longitud cable (mm/pulgadas)	1200 / 4
• Depósito agua	Extraíble
• Depósito agua (l/oz)	1.8 L / 60 oz
• Capacidad contenedor café (g/libras)	180g de café en granos/1/3lb de café en granos
• Presión bomba (bares)	15
• Dispositivos de seguridad	Válvula de seguridad presión caldera; Termostato de seguridad

En caso de dudas relativas a los datos técnicos, contactarse directamente con Starbucks Warranty Services llamando al número 1.800.334.5553.



3 NORMAS DE SEGURIDAD



A fin de evitar cortocircuitos, no se debe poner nunca en contacto con el agua u otros líquidos las partes por las que pasa la corriente eléctrica.

El vapor calentado y el agua caliente pueden provocar quemaduras. No dirigir nunca el chorro de vapor calentado y/o agua caliente hacia partes del cuerpo.

No tocar nunca superficies calientes a fin de evitar quemaduras. Usar siempre las manillas o los agarres correspondientes. Al posicionar la boquilla de vapor, tocar única y exclusivamente los elementos de toma no metálicos (de goma). No tocar nunca el suministrador del vapor/agua caliente cuando esté recalentado: está demasiado CALIENTE.

Uso previsto

- La máquina de café está prevista únicamente para uso doméstico.
- Desmontar la Starbucks Barista Digital Italia aplicando las instrucciones que se entregan en este manual. No retirar los tornillos ni intentar reparaciones internas.
- La máquina de café debe ser utilizada únicamente por personas adultas que se encuentren en condiciones psicofísicas no alteradas.

Alimentación de corriente

- Conectar la máquina de café únicamente a una toma de corriente adecuada.
- La tensión utilizada debe corresponder a la tensión indicada en la placa del aparato (120 V) situada debajo de la máquina.

Cable de alimentación (Fig. A)

- No utilizar nunca la máquina de café si el cable de alimentación o el enchufe no se encuentran en buen estado.
- Si el cable o el enchufe de la máquina se presenta defectuoso, contactarse con Starbucks Warranty Services a fin de enviar la máquina a un centro de reparación autorizado.
- No hacer pasar el cable de alimentación por

esquinas o bordes ni por encima de objetos a elevada temperatura; protegerlo respecto del aceite.

- No llevar ni tirar la máquina de café cogiéndola por el cable.
- No extraer el enchufe tirando del cable ni tocarlo con las manos y/o pies mojados.
- Evitar que el cable de alimentación caiga libremente desde mesas o estanterías.

Protección de otras personas (Fig. B)

- Mantener la máquina de café fuera del alcance de los niños: los niños no se dan cuenta de los peligros que entrañan los electrodomésticos.
- No dejar al alcance de los niños los materiales utilizados para embalar la máquina.

Peligro de quemaduras (Fig. C)

- El vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras graves. Evítese dirigir el chorro de vapor calentado y/o de agua caliente contra sí mismo u otras personas.
- Usar siempre las manillas o los agarres correspondientes.
- No introducir objetos en las zonas abiertas de la máquina.

Espacio para la instalación, el uso y el mantenimiento (Fig. D)

- Situar la máquina en un plano de apoyo correctamente nivelado.
- La máquina de café debe posicionarse en un sitio seguro, donde nadie pueda volcarla ni resultar herido.
- Escoger un ambiente suficientemente iluminado, higiénico y con una toma de corriente de fácil acceso.
- No posicionar la máquina sobre superficies demasiado calientes ni en proximidad de llamas abiertas a fin de evitar que el armazón se derrita o se dañe.
- Posicionar la máquina de café por lo menos a 4 pulgadas/10 cm de la pared y de un plano de cocción.
- No mantener jamás la máquina a una temperatura inferior a 32 grados F / 0 °C, ya que el hielo puede dañar la máquina.
- La toma de pared debe estar siempre al alcance.
- No usar la máquina de café en ambientes abiertos.

Limpieza (Fig. E)

- Antes de limpiar la máquina, es indispensable disponer el interruptor general ON/OFF (8) en OFF y a continuación retirar el enchufe desde la toma de corriente.
- Esperar que la máquina se enfríe.
- ¡No sumergir nunca la máquina en el agua! ¡Evitar las salpicaduras!
- Está terminantemente prohibido tratar de intervenir en el interior de la máquina.
- Para mayores informaciones sobre la limpieza, véase pág. 59 o el DVD adjunto.

Para guardar la Starbucks Barista Digital Italia

- En caso de que la máquina deba permanecer inactiva al menos durante dos horas, apagarla y desconectar el enchufe respecto de la toma de corriente.
- Guardarla en un lugar seco, inaccesible para los niños.
- Proteger la máquina respecto del polvo y de la suciedad.
- Vaciar la caldera de la máquina. Para efectuar dicha operación, comenzar por el suministrador de vapor, retirar el depósito de agua de la máquina y esperar hasta que aparezca el mensaje CARGAR CIRCUITO. Desenchufar la máquina y esperar hasta que se enfríe completamente.
- No exponer la máquina a una temperatura inferior a 32 °F / 0 °C.

Mantenimiento

- En caso de defecto, avería o sospecha de desperfecto después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe respecto de la toma de corriente.
No poner nunca en funcionamiento una máquina que presente desperfectos.
- Únicamente los centros de asistencia autorizados pueden manipular y reparar la máquina. Para mayores informaciones, contactarse directamente con Starbucks Warranty Services, llamando al número 1.800.334.5553.

Antiincendio

- En caso de incendio, utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.

COMPONENTES DE LA MÁQUINA

Véase Fig. 01

- 1 Contenedor café en granos
- 2 Tapa del contenedor café en granos
- 3 Led bandeja llena (situado sobre el recipiente recogedor de goteo)
- 4 Pomo de regulación molienda
- 5 Pomo de regulación dosis
- 6 Tapa del dosificador café molido
- 7 Calientatazas
- 8 Interruptor general ON-OFF situado en la parte trasera de la máquina (ON = posición de "I" – OFF = posición de "O")
- 9 Tapa del depósito agua
- 10 Depósito agua
- 11 Cajón para residuos
- 12 Cable de alimentación
- 13 Recipiente recogedor de goteo
- 14 Suministrador de café de altura regulable
- 15 Boquilla vapor orientable
- 16 Portezuela de acceso
- 17 Pomo vapor
- 18 Suministrador
- 19 Panel de mando
- 20 Llave unidad de suministro
- 21 Escobilla para limpieza
- 22 Tira para determinar la dureza del agua
- 23 Base giratoria

PANEL DE MANDO

- 24 Monitor digital luminoso
- 25 Botón de suministro Un café corto/Dos cafés cortos
Para programar esta función, presionar el botón CURSOR ^ ARRIBA
- 26 Botón de suministro Un café /Dos cafés
Para programar esta función, presionar el botón CURSOR v ABAJO
- 27 Botón Un Café largo/Dos Cafés largos
Para programar esta función, presionar el botón ESCAPE (ESC)
- 28 Botón de selección café molido
- 29 Botón de selección función vapor
- 30 Botón de selección MENÚ programable desde la pantalla digital y botón de OK para confirmar la función seleccionada.
- 31 Botón descalcificación.

4 INSTALACIÓN

Para garantizar la propia seguridad personal y la de terceras personas, atenerse escrupulosamente a las "Normas de Seguridad" (véase Cap. 3).

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido proyectado y realizado para proteger la máquina durante el transporte.


Se aconseja guardarlo para un eventual transporte futuro.

4.2 Operaciones preliminares

- Extraer del embalaje la máquina de café y colocarla en un lugar adecuado que reúna los requisitos ilustrados en las "Normas de Seguridad" (véase Cap. 3).
- Controlar que el recipiente recogedor de goteo (Fig. 01, pos. 13), el cajón para residuos (11) y la unidad suministradora (18) estén correctamente instalados y que la tapa frontal (16) esté cerrada.
- Conservar en proximidad de la máquina la escobilla de limpieza (21) y la llave de la unidad de suministro.


4.3 Operaciones preliminares antes del uso de la Starbucks Barista Digital Italia

- Abrir la tapa del depósito agua y retirar el depósito mismo (Fig. 02) mediante el respectivo pomo incorporado. Enjuagar el depósito y llenarlo con agua fresca (Fig. 03); se recomienda no superar la indicación "MÁX" de nivel. Reposicionar el depósito agua (Fig. 04) y colocar nuevamente la tapa sobre el depósito.

 **Introducir en el depósito (10) única y exclusivamente agua fresca sin gas. El agua caliente, así como otros líquidos, pueden dañar el depósito y/o la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: controlar que haya suficiente cantidad de agua en el depósito.**

- Levantar la tapa del contenedor de café en granos (Fig.05).

- Introducir en el contenedor los granos enteros de café (Fig. 06).


 **Utilizar única y exclusivamente café en granos enteros. Café molido, liofilizado u otros tipos de café pueden provocar daños a la máquina.**

Nota. Esta máquina ha sido proyectada para ser utilizada con Café Starbucks®.

- Cerrar la tapa del contenedor.
- Después de haber controlado atentamente que el interruptor general (8) esté dispuesto en OFF, introducir el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- Cuando la máquina no está siendo utilizada, posicionar el interruptor general en OFF. Para encender la máquina de café es suficiente presionar el interruptor (Fig. 07) situado en la parte trasera de la máquina.

4.4 Carga de la bomba

- Para cargar la bomba, es necesario dirigir la boquilla vapor (Fig. 01, ítem 15) hacia el recipiente recogedor de goteo o poner una taza debajo de la boquilla vapor.
- Hacer girar el pomo en sentido contrario al de las manecillas del reloj (Fig. 08). Esperar hasta que por la boquilla del vapor salga agua de manera regular. Interrumpir el flujo girando el pomo vapor en el sentido de las manecillas del reloj.

 **Nota. La operación de carga de la bomba debe efectuarse en los siguientes casos: cuando la máquina es encendida por primera vez, si la máquina no ha sido utilizada durante un período prolongado, si el depósito del agua ha sido vaciado enteramente o bien, cuando aparezca el respectivo mensaje en el monitor.**

- Cuando se visualiza el mensaje "SELECCIONAR FUNCION/MAQUINA PRONTA" la Starbucks Barista Digital Italia se encuentra lista para su uso.

4.5 Programación de la Starbucks Barista Digital Italia

Una vez que la Starbucks Italia Digital ha sido preparada y después de haber cargado la bomba, ha llegado el momento de programar la máquina para predisponer todas las funciones automáticas que la misma puede ofrecer.

PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES AUTOMÁTICAS

- A) Programación de la función ENJUAGUE: esta función permite limpiar/enjuagar y calentar el circuito interno que une la unidad de suministro y el suministrador de café. Una onza de agua fresca pasará a través del circuito para eliminar todas las impurezas. Esta operación prepara la máquina para un suministro limpio. En caso de no querer activar esta función, debe predisponerse en OFF (véase monitor # 10).
- B) Programación del IDIOMA en el monitor: esta función permite programar el idioma en que aparecen los mensajes en el monitor. Es posible seleccionar ocho idiomas: English (inglés), Italiano, Français (francés), Deutch (alemán), Nederlands (holandés), Portugues (portugués), Español y Polish (polaco).
- C) Programación de la DUREZA AGUA: es posible determinar la dureza del agua sumergiendo la tira en el agua que sale del grifo. Llenar el depósito agua, sumergir la tira y verificar cuántos cuadrados entre el 1 y el 4 han cambiado de color. A continuación es posible memorizar este número en el programa de dureza del agua. Dicho programa determinará la oportunidad en la cual deberá ser descalcificada la máquina. Mientras mayor sea la dureza del agua, a más breve plazo deberá efectuarse la descalcificación. Si el agua presenta dureza #1, la descalcificación de la máquina deberá efectuarse mucho después respecto de una dureza #4. Si no se desea efectuar el test de la dureza del agua, se recomienda predisponer la programación automática

#3: ésta indicará la oportunidad en la cual deberá efectuarse la descalcificación.

- D) Programación del CALIENTATAZAS: esta función permite mantener caliente las tazas, a fin de que la bebida que se está preparando se vierta en tazas precalentadas y el café se mantenga caliente durante más tiempo. Es posible colocar aproximadamente seis tacitas de café o cuatro tazas de capuchino sobre la placa calentatazas. También es posible desactivar la función calentatazas.
- E) Programación de la TEMPERATURA del café: la máquina permite elegir la temperatura de preparación del café. Es posible elegir entre cinco opciones: mínima, baja, media, alta y máxima. La temperatura cambiará en función de muchos factores: condiciones climáticas, tipo de café, agua y tipo de bebida que se desea preparar. En caso de querer preparar bebidas muy calientes, como por ejemplo leche y capuchino, se debe seleccionar la temperatura máxima o alta. En cambio, si no se desea preparar bebidas demasiado calientes, como por ejemplo un café o un café largo, se deberá seleccionar la temperatura media. Si se prefiere una bebida no muy caliente, como por ejemplo un café americano (grande)/líoofilizado, se deberá seleccionar la temperatura baja o mínima.
- F) Programación de la PREINFUSIÓN: esta función es para quienes prefieren el café expreso. Se trata de una opción que se debe decidir en base al gusto personal. La función de preinfusión "ON" humedece ligeramente la dosis de café molido algunos segundos antes de efectuarse el suministro. Esta operación permite compactar mejor el café, obteniendo así un expreso y una crema mejores. Si se desea obtener un café más fuerte, se debe seleccionar "LARGO". Por el contrario, si no se desea utilizar la función de preinfusión, se deberá predisponer en "OFF".
- G) Programación de la función PREMOLLENDAS: esta función permite acelerar las operaciones en caso de que se deba preparar varios cafés, uno tras otro. Cuando esta función

está activada, el molidor de café muele dos dosis de café presionando el respectivo botón una sola vez. Esto significa que habrá siempre una dosis de café molido lista para su uso. Moliendo previamente la dosis de café, se pueden preparar muchas bebidas, una tras otra. Por el contrario, si no se desea preparar tantas bebidas, se recomienda desactivar esta función. Si la dosis premolida se mantiene demasiado tiempo en su compartimiento, pierde su frescura.

H) Programación del TEMPORIZADOR: la máquina está provista de un temporizador programable, a fin de disponer la máquina en stand-by para obtener una economía en el uso de energía durante un tiempo máximo de tres horas. La predisposición comienza a los 15 minutos y continúa con intervalos de 15 minutos cada uno hasta un máximo de tres horas. El temporizador de tres horas funciona sólo cuando la función RELOJ está desactivada.

I) Programación de las funciones RELOJ: el monitor RELOJ forma parte del menú principal y tiene una serie de submenús. A continuación, se indican las subfunciones del MENÚ RELOJ.

- RELOJ (no confundir con el monitor RELOJ del menú principal): esta función permite predisponer el tiempo deseado "ENCENDIDA" u "APAGADA" para que la máquina parta o bien se detenga. Una vez activada esta función, la función TEMPORIZADOR será predispuesta en "OFF".
- HORAS ON/OFF: submenú de RELOJ que permite predisponer el tiempo "ENCENDIDO" y "APAGADO" de la manera arriba indicada.
- HORA RELOJ: introducir simplemente la hora local, por ejemplo 06:00A (6 a.m.) o 06:00P (6 p.m.). La hora será visualizada sólo cuando el interruptor general esté predispuesto en "ON".

• INDICAR HORA RELOJ: se trata de un

simple monitor que muestra la hora.

A continuación se ilustran las diversas funciones del monitor digital.

Al encender la máquina (utilizando el interruptor principal situado detrás de la máquina misma), en el monitor aparecen los mensajes que se indican a continuación.

AUTODIAGNOSIS

- 1) AUTODIAGNOSIS es el primer mensaje que aparece al encender la máquina. Permanecerá durante tres segundos y a continuación aparecerá el mensaje sucesivo.

ENJUAGUE
ESPERAR ...

- 2) El mensaje ENJUAGUE/ESPERAR advierte que la máquina efectuará un ciclo de enjuague. Esto significa que enjuagará todos los circuitos haciendo circular agua caliente. Además, la máquina se calienta a fin de obtener la temperatura requerida para la infusión y los suministros de agua caliente y vapor.

ENJUAGUE

- 3) Del suministrador de café saldrá aproximadamente una onza de agua proveniente del enjuague y se depositará en el recipiente recogedor de goteo.

SELECCIONAR FUNCION
MAQUINA PRONTA

- 4) Este mensaje advierte que a continuación es posible seleccionar el tipo de bebida preferida. Pero antes de efectuar dicha selección, se deberán predisponer previamente las opciones. Para comenzar presionar el botón "Menú/OK", con lo cual aparecerá el siguiente mensaje:

ECONOM. ENERGIA *
ENJUAGUE

- 5) Si se desea disponer la máquina en

modalidad "economía energía", presionar nuevamente el botón "Menú/OK". Esto hará descender la temperatura de la caldera de la máquina y del calentatazas. Aparecerá el siguiente mensaje:

6) ECONOM. ENERGIA

Ahora la máquina se encuentra en modalidad ECONOMÍA ENERGÍA; si se desea continuar la programación presionar el botón "Menú/OK". En el monitor de la máquina se visualizará AUTODIAGNOSIS:

7) AUTODIAGNOSIS

AUTODIAGNOSIS permanece en el monitor durante tres segundos aproximadamente y después aparecerá el mensaje ESPERAR:

8) ESPERAR...

A continuación presionar nuevamente el botón "Menú/OK" y aparecerá, una vez más, el mensaje ECONOMÍA ENERGÍA/ ENJUAGUE:

9) ECONOM. ENERGIA *
ENJUAGUE

Presionar una sola vez el botón CURSOR v ABAJO en el panel de mando (éste es también el botón Un café /Dos cafés) y aparecerá el siguiente mensaje:

10) ENJUAGUE *
IDIOMA

Presionar nuevamente el botón "Menú/OK" para activar o desactivar la función de enjuague. Se visualizará el siguiente mensaje:

11) ENJUAGUE
ENCENDIDA

Para seleccionar ENJUAGUE ENCENDIDA, confirmar "Menú/OK".
Para seleccionar ENJUAGUE APAGADA, presionar el botón CURSOR ^ ARRIBA.

(Éste es también el botón de Suministro café corto/cafés cortos). A continuación aparecerá el mensaje APAGADA. Presionar "Menú/OK" para confirmar la selección. Posteriormente, programar la función sucesiva: IDIOMA/DUREZA AGUA.

12) IDIOMA *
DUREZA AGUA

Para acceder a la función IDIOMA, presionar el botón "Menú/OK". Para seleccionar el IDIOMA preferido, operar con el botón CURSOR v ABAJO y se obtendrá un determinado número de idiomas a elegir. El idioma predispuesto es el INGLÉS.

En el mismo orden de aparición, los otros idiomas son: ITALIANO, FRANCÉS, ALEMÁN, HOLANDÉS, PORTUGUÉS, ESPAÑOL y POLACO. Una vez seleccionado el idioma, presionar el botón "Menú/OK" para confirmar la selección y después presionar nuevamente el botón CURSOR v ABAJO. Aparecerá el mensaje DUREZA AGUA/CALIENTATAZAS.

13) DUREZA AGUA *
CALIENTATAZAS

A continuación seleccionar la DUREZA AGUA. A fin de determinar la dureza del agua del grifo, ésta debe previamente ser sometida a test.

Sumergir la tira suministrada adjunta en el depósito de agua durante un segundo. Seleccionar uno de los cuatro niveles de dureza del agua. Si se desea omitir el test, disponer la dureza en el número 3. Para seleccionar la dureza en el monitor, actuar sobre el botón CURSOR v ABAJO o CURSOR ^ ARRIBA hasta encontrar el número adecuado. Una vez efectuada la selección, presionar el botón "Menú/OK". Al desplazar el cursor hacia abajo, aparece la función sucesiva: CALIENTATAZAS.

14) CALIENTATAZAS *
TEMPERATURA

EI CALIENTATAZAS puede estar ENCENDIDA (ON) o APAGADA (OFF). Para acceder a la función CALIENTATAZAS es necesario

presionar el botón "Menú/OK" y confirmar la función CALIENTATAZAS ENCENDIDA o bien desplazar el cursor hacia abajo para seleccionar CALIENTATAZAS APAGADA; a continuación confirmar presionando el botón "Menú/OK".

Al presionar el botón CURSOR v ABAJO, el sistema permite predisponer la temperatura de infusión.

15) **TEMPERATURA
PREINFUSION** *

Para acceder a las diversas predisposiciones de temperatura, presionar el botón "Menú/OK". Existen cinco opciones de temperatura de infusión: máxima - alta - media - baja - mínima.

Desplazando el cursor hacia arriba o hacia abajo, es posible seleccionar la temperatura deseada. Una vez seleccionada la temperatura confirmar la selección presionando el botón "Menú/OK".

Al presionar el botón CURSOR v ABAJO, el sistema permite predisponer la temperatura de infusión.

16) **PREINFUSION
PREMOLLENDAS** *

Programación de la función de preinfusión: "ENCENDIDA", "LARGO" u "APAGADA". Presionar el botón "Menú/OK" para acceder a la función de preinfusión.

Desplazar el cursor hacia arriba o hacia abajo para efectuar la selección y confirmar presionando el botón "Menú/OK". Ir a la función sucesiva de premolienda desplazando el cursor hacia abajo.

17) **PREMOLLENDAS
TOTAL CAFE** *

Para acceder a la función de premolienda presionar el botón "Menú/OK". Programar la función premolienda "ENCENDIDA" u "APAGADA". Desplazar el cursor hacia arriba o hacia abajo para efectuar la selección y confirmar presionando el botón "Menú/OK". Ir a la función sucesiva TOTAL CAFÉS, desplazando el cursor hacia abajo.

18) **TOTAL CAFE
TEMPORIZADOR** *

Esta función no debe programarse.

La función TOTAL CAFÉ señala el número de cafés suministrados. Para visualizar el número total de cafés que la máquina ya ha preparado, es suficiente presionar el botón "Menú/OK". A continuación, desplazar el cursor hacia abajo para programar la próxima función: TEMPORIZADOR.

19) **TEMPORIZADOR
RELOJ** *

Programación del TEMPORIZADOR. Al presionar el botón "Menú/OK" aparecerá el mensaje ECONOMIA ENERGIA DESPUES. Es suficiente desplazar el cursor hacia arriba o hacia abajo para programar la función de standby del temporizador entre 15 minutos y tres horas. Confirmar el tiempo de standby presionando el botón "Menú/OK" y a continuación desplazar el cursor para acceder a la función sucesiva: RELOJ.

20) **RELOJ
VALORES INICIALES** *

Para ACTIVAR o DESACTIVAR esta función desplazar el cursor hacia arriba o hacia abajo y confirmar la selección presionando el botón "Menú/OK". Se visualizará el mensaje: RELOJ/HORA RELOJ.

21) **RELOJ
HORA RELOJ**

La función RELOJ se utiliza para activar la hora de arranque. Para acceder al menú presionar el botón "Menú/OK" y seleccionar desplazando el cursor hacia arriba o hacia abajo. Para confirmar la selección, presionar nuevamente el botón "Menú/OK".

Al activar esta función, se desactiva automáticamente la función TEMPORIZADOR (en el monitor #23 ON/OFF Time). Posteriormente se indicará cómo se debe seleccionar y predisponer el horario ON y OFF.

A continuación desplazar el cursor para acceder a la función sucesiva #22.

22

HORA RELOY
HORAS ON/OFF

La función HORA RELOY permite predisponer la hora real que se visualizará al encender la máquina.

Esta función es muy importante ya que permite el correcto funcionamiento de la función precedente (21 RELOJ) y efectúa la predisposición de las horas de ENCENDIDO y APAGADO programadas. Para acceder al menú, presionar el botón "Menú/OK" y seleccionar la hora exacta desplazando el cursor. A continuación presionar el botón "Menú/OK" para confirmar las horas y predisponer los minutos. Confirmar los minutos presionando el botón "Menú/OK".

23)

HORAS ON/OFF
INDICAR HORA RELOJ

Esta función permite programar el tiempo de ENCENDIDO y APAGADO de la máquina. Para acceder al menú presionar el botón MENÚ/OK, predisponer la hora de ENCENDIDO (horas) desplazando el cursor hacia arriba o hacia abajo y confirmar la selección con el botón MENÚ/OK. Programar la hora de ENCENDIDO (minutos) desplazando el cursor hacia arriba o hacia abajo. Confirmar la selección presionando el botón MENÚ/OK.

A continuación predisponer la HORA en que se desea apagar la máquina. Para acceder al menú, presionar el botón MENÚ/OK, predisponer la hora de APAGADO (horas) desplazando el cursor hacia arriba o hacia abajo y confirmar la selección con el botón MENÚ/OK. Programar el APAGADO (minutos) desplazando el cursor hacia arriba o hacia abajo y confirmar la selección con el botón MENU/OK.

i Es importante destacar que si la hora de encendido y de apagado es la misma, el software ignorará la programación.

i Nota relativa al reloj. 08:00 AM se visualiza como 08:00 A y 08:00 PM se visualiza como 08:00 P.

i En caso de que la máquina se utilice por un tiempo prolongado, se recomienda dejarla encendida. Por el contrario, se recomienda apagarla en caso de no ser utilizada durante varias horas.

24)

INDICAR HORA RELOJ
RELOJ

Esta función permite visualizar la HORA del día. Se podrá visualizar la hora sólo cuando la máquina está encendida o se encuentra en standby. Al apagar la máquina, (mediante el interruptor general situado en la parte trasera de la misma), se apagará también el reloj. Al reencender la máquina no es necesario predisponer nuevamente el reloj.

i NOTA. Presionar dos veces ESC para retornar al inicio (retorno al AUTO-DIAGNOSIS). Es posible retornar al programa en cualquier momento presionando dos veces ESC.

OTRAS SEÑALES EN EL MONITOR DIGITAL

Los mensajes que se indican a continuación pueden aparecer en el monitor.

- 1 CAFE CORTO La máquina está efectuando un suministro simple.
- 2 CAFES CORTOS La máquina está efectuando dos suministros o un suministro doble.
- 1 CAFE La máquina está efectuando un suministro más largo utilizando para ello la misma cantidad de café y más agua.
- 2 CAFES La máquina está efectuando dos suministros más largos.
- 1 CAFE LARGO La máquina está suministrando café.
- 2 CAFES LARGOS La máquina está suministrando dos cafés.
- GRUPO FALTA Instalar nuevamente la unidad de suministro en la máquina y controlar que haya sido posicionada correctamente.
- FALTA GRANOS Llenar el contenedor de café en granos con café en granos enteros.
- GRUPO BLOQUEADO La unidad de suministro está bloqueada. Contactarse con el centro de asistencia autorizado.
- MOLIN BLOQUEADO El molidor de café está bloqueado. Contactarse con el centro de asistencia autorizado.
- RECIP. POSOS FALTA Colocar el cajón recogedor de residuos sobre la base de la cubeta recogedora de goteo e introducirlo nuevamente en la máquina.
- LLENAR DEPOSITO Llenar el depósito de agua con agua potable fresca.
- VACIAR POSOS Vaciar el cajón recogedor de residuos. Esta operación deberá efectuarse sólo con máquina encendida. Atención porque el vaciado del cajón con la máquina apagada impedirá el suministro de café al encenderla nuevamente.
- CERRAR PUERTA Cerrar la portezuela de la máquina.
- CARGAR CIRCUITO Cargar el circuito de la máquina de la manera indicada en el punto 4.4 del Manual.
- VAPOR La máquina está produciendo vapor.
- AGUA CALIENTE La máquina está suministrando agua caliente
- CAFE MOLIDO Ha sido seleccionada la función café premolido; la máquina suministrará café premolido.
- PREINFUSION La función de infusión está activada.
- DESCALCIFICACION Es necesario efectuar la operación de descalcificación.

5 MOLEDOR DE CAFÉ (FIG. 09)

⚠ Atención! Mientras está funcionando el molidor de café, hacer girar el pomo de regulación situado en el interior del contenedor de café en granos (Fig. 09). No introducir café molido ni liofilizado en el contenedor de café en granos.

Introducir en el contenedor única y exclusivamente café en granos enteros. No utilizar granos de café congelados.

Está prohibido acercar los dedos u otros objetos al molidor de café molido ya que allí existen órganos móviles. Antes de efectuar cualquier otra operación en el interior del contenedor de café en granos, apagar la máquina y retirar el enchufe de la toma de corriente de pared. No introducir granos de café mientras el molidor de café esté en funcionamiento.

La calidad y el gusto de las bebidas que se pueden obtener con la Starbucks Barista Digital Italia dependen de cuatro factores: la calidad del café, la calidad del agua, el grado de molienda y la dosis (cantidad de granos a moler por cada taza).

La Starbucks Barista Digital Italia ha sido proyectada para funcionar con café Starbucks. Se recomienda utilizar café Starbucks a fin de obtener la mejor calidad.

La Starbucks Barista Digital Italia está provista de un pomo que permite regular el grado de molienda (Fig. 09). Para activar esta función hacer girar el pomo regulable mientras el molidor de café está en funcionamiento, aumentando la molienda sólo de dos cifras por vez; las cifras indicadas en el pomo señalan el grado de molienda.

El fabricante ha regulado el pomo a fin de obtener un solo suministro sobre la base de los estándares que Starbucks utiliza en sus locales; si el café molido es demasiado fino, hacer girar el pomo hasta obtener valores más altos; por el contrario, si el café es demasiado grueso, hacer girar el pomo hasta obtener valores más bajos.

La variación del grado de molienda se observará sólo después del suministro de tres o

cuatro cafés.

Si el expreso es suministrado de manera inadecuada, deberá regularse la posición de la molienda aplicando las instrucciones que se indican a continuación.

Si el suministro es demasiado veloz, la molienda será demasiado gruesa: regular la molienda para que resulte más fina.

Si el suministro es demasiado lento, la molienda es demasiado fina: regular la molienda para que resulte más gruesa.

6 REGULACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ (FIG. 10)

Es posible regular la cantidad de café (dosis) que se desea moler por taza / suministro entre 6 g y 9 g. El sistema de dosificación ha sido programado por el fabricante a fin de obtener el suministro de un expreso sobre la base de los estándares que Starbucks utiliza en sus locales.

Para regular la dosis, es suficiente girar el pomo (Fig. 10) situado en el interior del contenedor de café. Hacerlo girar en el sentido de las manecillas del reloj (hacia el signo "+") para aumentar la dosis y en sentido contrario (hacia el signo "-") para reducirla.


La regulación de la dosis debe efectuarse antes de presionar el botón de suministro café

Este sistema permite obtener un suministro de expreso de acuerdo a cada gusto personal.

7 SUMINISTRADOR DE CAFÉ

i Nota. En caso de que la máquina no suministre café, controlar el nivel de agua en el depósito.

- Antes de suministrar café controlar que en el monitor aparezca el mensaje SELECCIONAR FUNCION ✓ MAQUINA PRONTA y que el depósito del agua y el contenedor de café estén llenos.
- Posicionar las tacitas de café vacías sobre la placa calentatazas para efectuar el precalentamiento.

 **Nota.** Las tazas a precalentar deben estar vacías. Precalentar las tazas de café permitirá mantener el café más caliente.

- Posicionar 1 ó 2 tacitas de café debajo de las boquillas del suministrador; es posible regular la altura del suministrador desplazándolo manualmente hacia arriba o hacia abajo (Fig. 11).
- Es posible utilizar tazas grandes alzando las boquillas del suministrador y desplazando el cuerpo suministrador hacia la máquina (Fig. 12 y 13). El suministrador puede ser extraído por completo.

7.1 Suministro de expreso con café en granos enteros

- Para suministrar el expreso se debe presionar el botón de suministro correcto (25), (26) o (27). En el monitor aparecerán los siguientes mensajes: "1 CAFE CORTO", "1 CAFE" o "1 CAFE LARGO".


Para preparar un café, colocar una tacita de café debajo de la boquilla del suministrador y presionar una sola vez el botón (25), (26) o (27); para preparar dos cafés, colocar dos tacitas de café debajo de los suministradores y presionar dos veces el botón (25), (26) o (27).

En esta modalidad de funcionamiento, la máquina muele y dosifica automáticamente la cantidad adecuada de café. La preparación de un suministro doble requiere dos ciclos de molienda y dos de suministro, los que también son gestionados de modo automático por la máquina.


El flujo del café se interrumpirá automáticamente al alcanzar el nivel preestablecido (véase apart. 7.3).


- Es posible interrumpir el flujo presionando la tecla suministro durante el ciclo de suministro.


7.2 Suministro con café molido

 **En esta modalidad de funcionamiento se debe agregar café molido al dosi-**

ficador de café molido.

 **Nota.** Por cada suministro de café es posible introducir como cantidad máxima una cucharada de café molido en el dosificador de café molido; el uso de mayores cantidades puede provocar un malfuncionamiento de la máquina. 1 cuchara = 7 g / ¼ oz. de café molido.

 **Introducir en el dosificador sólo café molido para preparar expresos (6); café en granos enteros, café liofilizado u otros materiales dañan la máquina de café expreso.**

 **Está prohibido acercar los dedos al dosificador de café molido ya que allí existen órganos móviles.**

Medir la cantidad exacta de café molido a introducir en el dosificador para un suministro.

Para preparar dos suministros repetir dos veces el procedimiento completo.

- Presionar el botón del café molido (28) para seleccionar la función; en el monitor aparecerá el mensaje café premolido.
- Levantar la tapa del suministrador de café molido (Fig. 14).
- Introducir una cantidad máxima de 1 cuchara (7 g / ¼ oz.) de café molido.
- Llenar el dosificador con una cucharada de café molido (Fig. 15) como máximo.
- Cerrar la tapa del dosificador de café molido.
- Para efectuar el suministro, presionar el botón de suministro deseado (25), (26) o (27); en el monitor aparecerá el mensaje "1 CAFE CORTO", "1 CAFE" o "1 CAFE LARGO" en función del botón que se haya seleccionado.
- Comienza el ciclo de suministro.
- El café fluye por la boquilla (14).
- Al obtener el nivel preestablecido, el suministro se interrumpirá automáticamente (véase apart. 7.3).

Es posible interrumpir el flujo de café presionando el botón (25), (26) o (27).

- A continuación, la máquina retorna automáticamente a la modalidad de funcionamiento normal (véase apart. 7.1).

7.3 Regulación de la cantidad de café por cada taza

Esta máquina de café expreso ha sido programada para suministrar café corto (25), café (26) o café largo (27). La máquina puede ser regulada en función del tipo de suministro que se prefiera: café simple, doble, largo, alto, bajo.

Para regular los valores programados, es necesario colocar una taza debajo del suministrador de café (14), a continuación se deberá presionar el botón correspondiente al tipo de café deseado (25), (26) o (27) y mantenerlo presionado. ¡No soltarlo!

Una vez que la máquina haya molido los granos, prensado el café y comenzado el suministro, esperar hasta que la taza se llene en el nivel deseado y soltar el botón. Después de haber soltado el botón, la máquina queda programada para suministrar la misma cantidad cada vez que se presione el botón.

Al programar la función de la cantidad de café por suministro, en el monitor digital aparecerá el mensaje "PROGR. DOSIS".

i **Nota.** El botón (25), (26) o (27) debe mantenerse presionado durante todo el proceso de suministro de café.

De esta manera, el expreso queda programado para suministrar la cantidad de café seleccionada (entre 0 y 12 oz.).

8 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE A TRAVÉS DEL TUBO DE VAPOR

! **Atención.** Al comenzar pueden producirse rociaduras de agua caliente con peligro de sufrir quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Para suministrar agua caliente la modalidad del monitor debe indicar, SELECCIONAR FUNCION ✓ MAQUINA PRONTA.

Con la máquina de café expreso lista para suministrar agua caliente se debe proceder de la siguiente forma.

- Colocar una taza y/o un recipiente debajo del tubo de vapor (Fig. 16).

- Hacer girar el pomo en sentido contrario al de las manecillas del reloj, tal como se indica en la Fig. 16. En el monitor aparecerá el mensaje "AGUA CALIENTE".
- Una vez obtenida la cantidad de agua deseada, hacer girar el pomo en el sentido de las manecillas del reloj para interrumpir el suministro.

9 SUMINISTRO VAPOR

i El vapor puede ser utilizado para montar la leche de la bebida expreso deseada.

! **Peligro de quemaduras!** Al comenzar pueden producirse rociaduras de agua caliente con peligro de sufrir quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar vapor, se deberá esperar que en el monitor aparezca el mensaje "SELECCIONAR FUNCION ✓ MAQUINA PRONTA". A continuación la máquina está lista para suministrar vapor.

i **Nota.** Al hacer girar el pomo del vapor puede salir un poco de agua, posteriormente el vapor comenzará a salir normalmente.

- Presionar el botón del vapor (29). En el monitor aparecerá el mensaje "VAPOR".

- Dirigir el tubo de vapor (15) hacia la cubeta recogedora de goteo y hacer girar el pomo del vapor (17) durante algunos segundos, de manera que la eventual cantidad de agua residual salga por el tubo de vapor. Proceder de esta manera hasta obtener que salga sólo vapor.

- Cerrar el pomo (17).

i **Llenar un recipiente con leche.** Para garantizar un mejor resultado, la leche debe estar fría.

- Sumergir el tubo de vapor para montar la leche y girar el pomo (17); hacer girar el

recipiente con movimientos lentos, de abajo hacia arriba, para obtener que la formación de la espuma sea uniforme (Fig. 17).

- Después de haber utilizado el vapor durante el tiempo deseado, interrumpir el suministro de vapor cerrando el pomo del vapor.
- Presionar nuevamente el botón (29) para hacer retornar la máquina a la modalidad de funcionamiento estándar.
- Limpiar el tubo vapor con un paño húmedo (Fig. 18).

10 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza genérica

- El mantenimiento y la limpieza pueden efectuarse únicamente cuando la máquina esté apagada, fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en el agua ni lavar ninguna de sus partes en el lavavajillas.
- No utilizar objetos abrasivos ni productos químicos (solventes) para la limpieza.
- No secar la máquina ni sus componentes utilizando un horno microondas ni un horno convencional.
- Se recomienda efectuar diariamente las operaciones de limpieza del depósito del agua y de cambio de esta última.
- Limpiar diariamente el dosificador de café molido.
 - Utilizar para ello el respectivo pincel suministrado adjunto (Fig. 19).
- Limpiar el aparato utilizando un paño suave humedecido con agua.
- Limpiar el compartimiento de servicio y la unidad de suministro.
- Se recomienda vaciar y limpiar diariamente la cubeta recogedora de goteo (13) y el cajón recogedor de residuos (11); para efectuar esta operación se debe abrir la tapa delantera (Fig. 20) y retirar la cubeta recogedora de goteo (Fig. 21); a continuación, será posible vaciar y limpiar todos los componentes.
- Cada vez que se active el indicador de color rojo (3) será necesario vaciar la cubeta recogedora de goteo.

- El suministrador de café (Fig. 24) puede ser retirado de la siguiente manera:
 - bajar las boquillas de la unidad de suministro;
 - extraer la unidad de suministro de su compartimiento, tal como se indica en la Fig. 24;
 - lavar la unidad con agua caliente.

10.1 Unidad de suministro

i La unidad de suministro (18) debe ser limpiada cada vez que se llena el contenedor de café en granos y al menos una vez a la semana.

- Apagar la máquina de café expreso disponiendo el interruptor ON/OFF (8) en la posición "OFF" y desconectar el enchufe de la toma eléctrica de pared.
- Abrir la portezuela de servicio (16). Extraer a continuación la cubeta recogedora de goteo (13) y el cajón recogedor de residuos.
- Extraer la unidad de suministro cogiéndola por la respectiva manilla y presionando la tecla "PRESS" (Fig. 22).
- Asegurarse que los dos filtros de acero no presenten residuos de café. El filtro superior puede extraerse desenroscando en el sentido de las manecillas del reloj el perno de plástico; utilizar para ello la respectiva llave que se entrega adjunta (Fig. 23).
- Lavar el suministrador de café sólo con agua caliente: no usar detergentes. A continuación, lavar y secar esmeradamente todas las partes de la unidad. **NO LAVAR JAMÁS EN EL LAVAVAJILLAS.**
- Montar de nuevo el filtro y enroscar de nuevo y con cuidado el perno de plástico, utilizando siempre la respectiva llave. No apretar demasiado.
- Limpiar el compartimiento interno de la máquina.
- Cogiéndola por la correspondiente manilla, introducir de nuevo la unidad de suministro en el respectivo compartimiento hasta obtener que quede enganchada.
- Instalar el cajón recogedor de residuos, la placa del recipiente recogedor de goteo y la cubeta recogedora de goteo.

- Cerrar la portezuela de servicio (16).

11 DESCALCIFICACIÓN

La formación de calcio tiene lugar con el uso continuado del aparato. La descalcificación debe ser efectuada cada tres o cuatro meses aproximadamente o cuando se observa una reducción del caudal del agua.

Esta operación es importante ya que permite garantizar buenas prestaciones de la máquina, su funcionamiento correcto y bebidas de calidad. Para descalcificar se debe utilizar un producto Starbucks especial: el Limpiador y Descalcificador Starbucks® Barista. Para mayores informaciones sírvase contactar con el servicio de asistencia.

 **EN NINGÚN CASO utilizar vinagre como descalcificador.**

En el monitor aparecerá el mensaje DESCALCIFICACION ✓ MAQUINA PRONTA, es decir, descalcificar.

Para efectuar la operación de descalcificación es necesario aplicar las siguientes instrucciones:

1. mezclar la solución con agua de la manera indicada en el envase y llenar el depósito de agua.
En el monitor aparecerá el siguiente mensaje:
"DESCALCIFICACION ✓ MAQUINA PRONTA";
2. encender la máquina mediante el interruptor ON /OFF (8);
3. presionar el botón (31) y mantenerlo presionado por lo menos durante cinco segundos a fin de seleccionar la función.
En el monitor aparecerá el siguiente mensaje:
"DESCALCIFICACION ✓ APRIR MANDO";
4. dirigir el tubo vapor (13) hacia la cubeta recogedora de goteo;
5. colocar una taza con la medida exacta debajo del tubo de vapor y hacer girar el pomo del vapor (17) en sentido contrario

al de las manecillas del reloj. La máquina de café expreso comenzará el ciclo de descalcificación.

En el monitor aparecerá el siguiente mensaje:

"MAQUINA EN DESCALC.";

6. una vez concluido el ciclo el flujo de solución descalcificante se interrumpe.
En el monitor se visualizará:
"DESCALC. TERMINADA ✓ CERRAR MANDO";
7. para cerrar el pomo hacer girar el mando del tubo vapor del agua caliente (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj.
A continuación, en el monitor aparecerá el mensaje:
"ENJUAGUE MAQUINA ✓ LLENAR DEPOSITO";
8. enjuagar el depósito de agua y llenarlo con agua potable fresca. En el monitor se visualizará:
"ENJUAGUE MAQUINA ✓ APRETAR TECLA";
9. colocar una taza de tamaño adecuado debajo del tubo de vapor y presionar el botón (31). En el monitor aparecerá el mensaje:
"ENJUAGUE MAQUINA ✓ APRIR MANDO";
10. vaciar 2/3 del contenido del depósito de agua haciendo girar el pomo vapor (17) en sentido contrario al de las manecillas del reloj.
En el monitor se visualizará: "MAQUINA EN ENJUAGUE";
11. una vez concluido el enjuague, en el monitor aparecerá el mensaje:
"ENJUAGUE TERMINADO ✓ CERRAR MANDO";
12. para interrumpir el flujo, girar el mismo pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj.
Cargar y calentar la máquina.

11.1 Descalcificación interrumpida

i Si se interrumpe el ciclo de descalcificación apagando la máquina, el mismo continuará automáticamente al encenderla nuevamente.

El ciclo puede interrumpirse girando el pomo (17) en el sentido de las manecillas del reloj y presionando el botón (31).

En el monitor aparecerá el siguiente mensaje: "DESCALC. INTERRUMPANDO / VACIAR DEPOSITO".

! **Atención.** Una vez concluida la operación precedente, vaciar el depósito del agua y lavar con agua potable fresca. El circuito de la máquina debe ser enjuagado mediante un ciclo de enjuague completo. En el monitor aparecerá el siguiente mensaje: "ENJUAGUE MAQUINA / APRETAR TECLA".

A continuación, aplicar el procedimiento ya indicado en el punto (8) del Capítulo 11 relativo a la Descalcificación.

12 INFORMACIONES DE CARÁCTER LEGAL

- El presente manual de instrucciones contiene toda la información necesaria para un uso correcto y para un cuidadoso mantenimiento del aparato.
- La información debe ser considerada como referencia para utilizar y conservar la máquina de café en condiciones de seguridad. La información no es exhaustiva. Si se desea obtener ulterior información, o si se observa que en el presente manual de instrucciones de uso no han sido explicados con suficiente claridad algunos puntos que se estiman de interés, le rogamos comunicarse con su revendedor local o directamente con la empresa fabricante.
- Cada una de las obligaciones y responsabilidades del fabricante se basa en el contrato de compraventa que contiene también un reglamento completo y exclusivo por lo que concierne a las condiciones de la garantía.
- El alcance de las normas contractuales de

garantía no se limita ni se extiende sobre la base de las presentes explicaciones.

- Este manual de instrucciones de uso contiene información protegida por el derecho de autor.
- Este documento no puede ser fotocopiado ni traducido a otro idioma sin previa autorización escrita de parte del fabricante.

13 DESGUACE

- Inutilizar los aparatos en desuso.
- Desenchufar el aparato de la toma de corriente de pared y cortar el cable eléctrico.
- Entregar los aparatos en desuso a un centro específico de recogida.

14 PROBLEMAS

Problemas	Causas	Remedios
La máquina no enciende	La máquina no está conectada a la toma	Conectar la máquina a la toma
El café está demasiado frío	Las tazas están frías	Calentar las tazas mediante el calentatazas
No sale agua caliente ni vapor	El agujero de la boquilla vapor está obstruido	Limpiar el agujero de la boquilla de vapor mediante una aguja
El café es suministrado lentamente	El café es demasiado fino	Cambiar mezcla de café o regular la molienda aplicando las instrucciones del apart. 5. Reducir la dosis (apart. 6)
	Unidad de suministro sucia	Limpiar la unidad de suministro (apart. 10)
El café tiene poca "crema" (crema – capa de espuma)	La mezcla es inadecuada o el café no es de torrefacción fresca o bien ha sido molido demasiado grueso	Cambiar mezcla de café o regular la molienda de la manera ilustrada en apart. 5. Aumentar la dosis (apart. 6). Programar la activación de la función de infusión
La máquina emplea demasiado tiempo para calentarse o suministra agua insuficiente a través de la boquilla	El circuito de la máquina está obstruido con incrustaciones de calcio	Descalcificar la máquina
La unidad de suministro está bloqueada	La unidad de suministro no está enganchada en su alojamiento	Encender la máquina. Cerrar la portezuela de servicio. La unidad de suministro retorna automáticamente a su posición inicial
	Cajón recogedor de residuos instalado en posición incorrecta	Extraer el cajón para residuos antes de extraer la unidad de suministro
No sale café	Falta agua	Llenar el depósito del agua y cargar el circuito
	Unidad de suministro sucia	Limpiar la unidad de suministro
	Dosis excesiva	Reducir la dosis
	Circuito no cargado	Cargar la máquina
	Nivel de café programado demasiado bajo	Programar nuevamente el botón café con una cantidad mayor (apart. 7.3.)
El café fluye fuera del suministrador	Suministrador de café en posición incorrecta	Montar nuevamente el suministrador de café
	Suministrador de café obstruido	Limpiar la unidad de suministro de café y las boquillas
El café fluye demasiado rápido	Café molido insuficiente en el interior del recipiente de café molido	Llenar el contenedor con 7 g de café molido (no café liofilizado)
	Mezcla de café gruesa	Cambiar tipo de mezcla
	Dosis insuficiente	Aumentar la dosis
El agua sale por la cubeta recogedora de goteo	La cubeta recogedora de goteo está excesivamente llena	Controlar la posición del indicador rojo y vaciar la cubeta recogedora de goteo

COD. 1.6.589.56.00 REV. 01 DEL 15/11/03